Cuisine | a&d

Cuisine | a&d

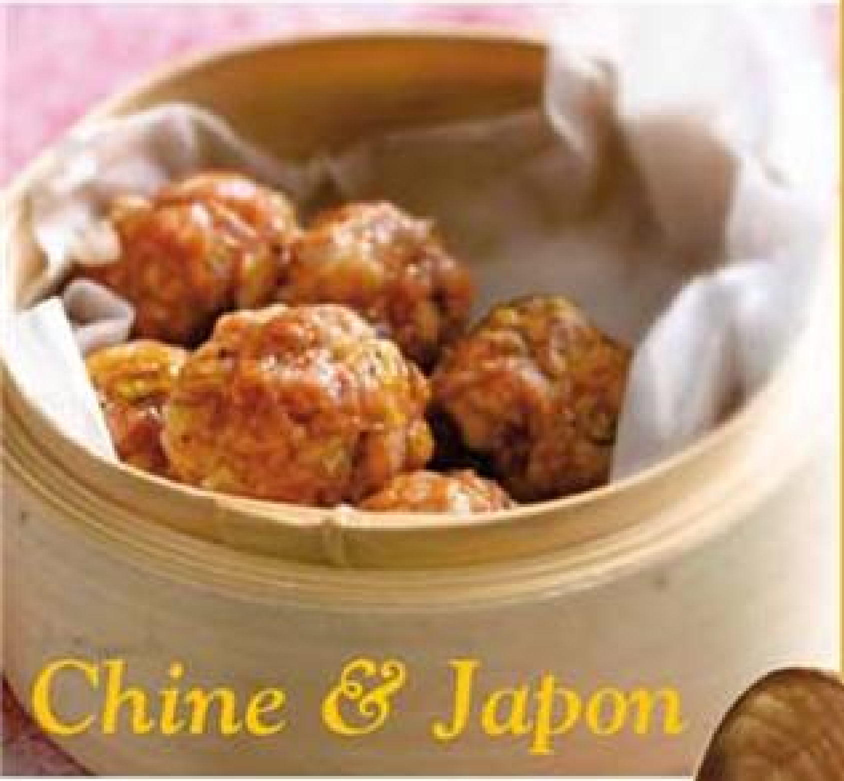
d'aujourd'hui et de demain

Gastronomie pour tous

Jouez et gagnez
5 Grands livres de Cuisine
5000 pages
de recettes
d'Alain Ducasse

Bon appétit chez les Ch'ti

Cuisine d'ailleurs



Chine & Japon

Cuisine des kids

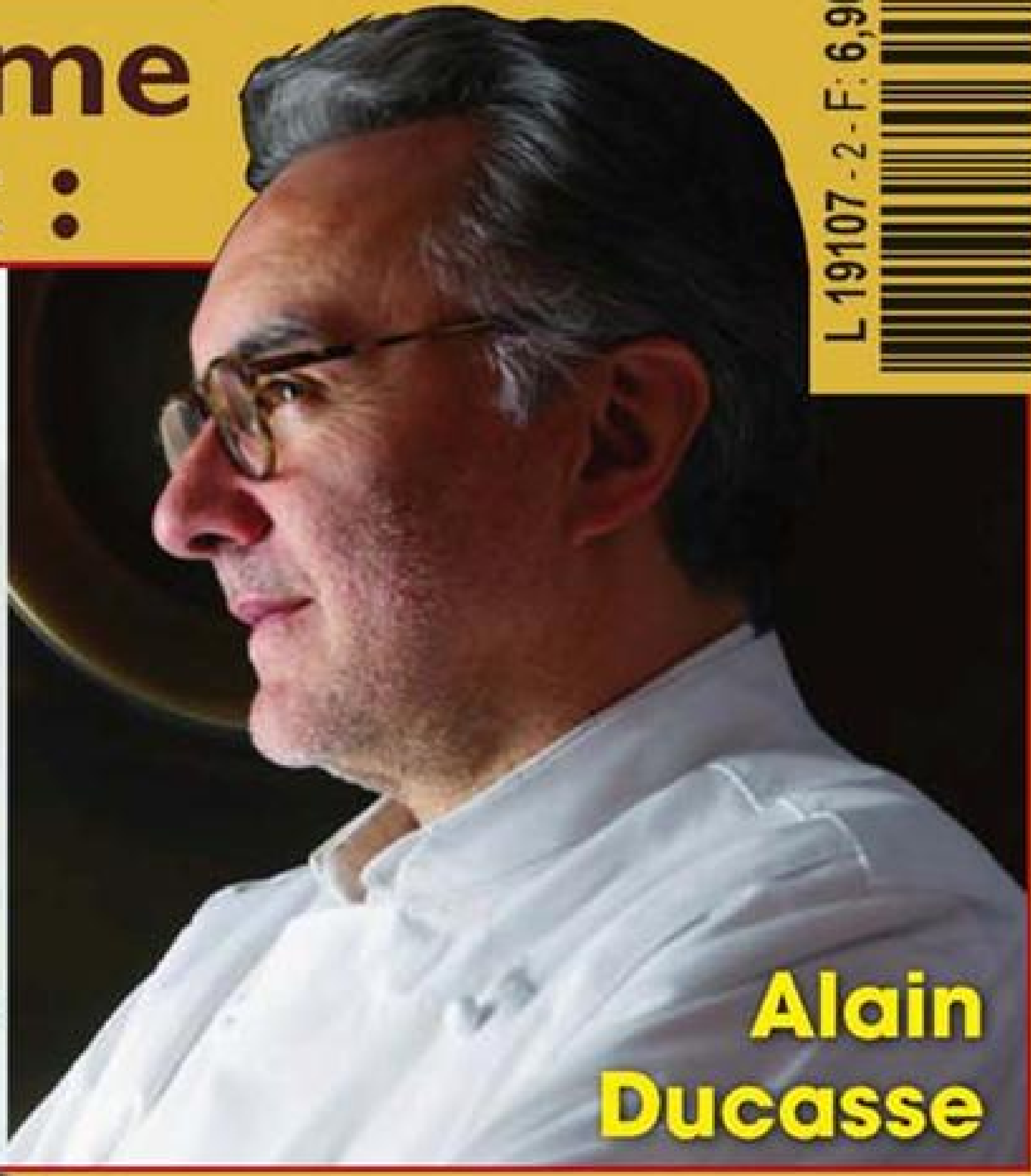
Ratatouille

80 pages de délicieuses recettes

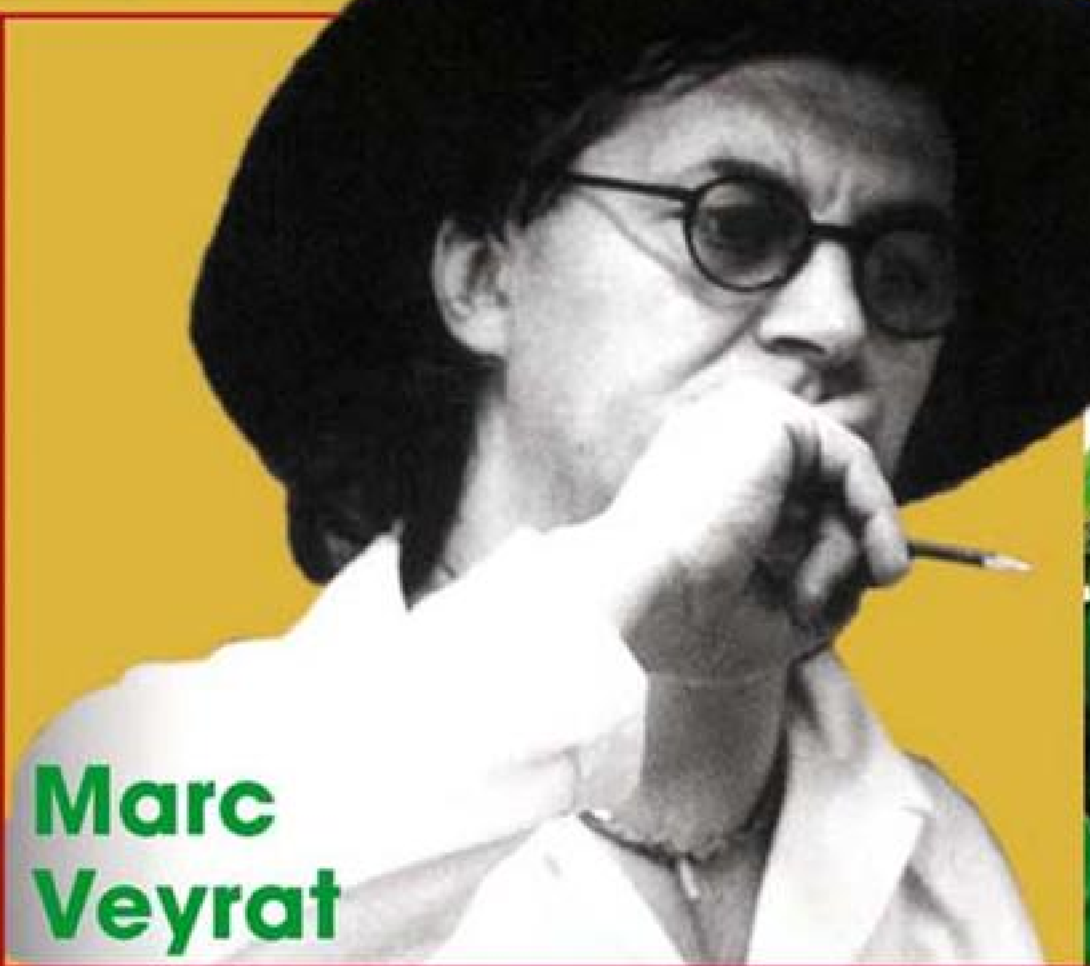
n°2

Belgique : 6,90€
L 19107 - 2 - F: 6,90 € - RD

Cuisinez comme un chef avec :

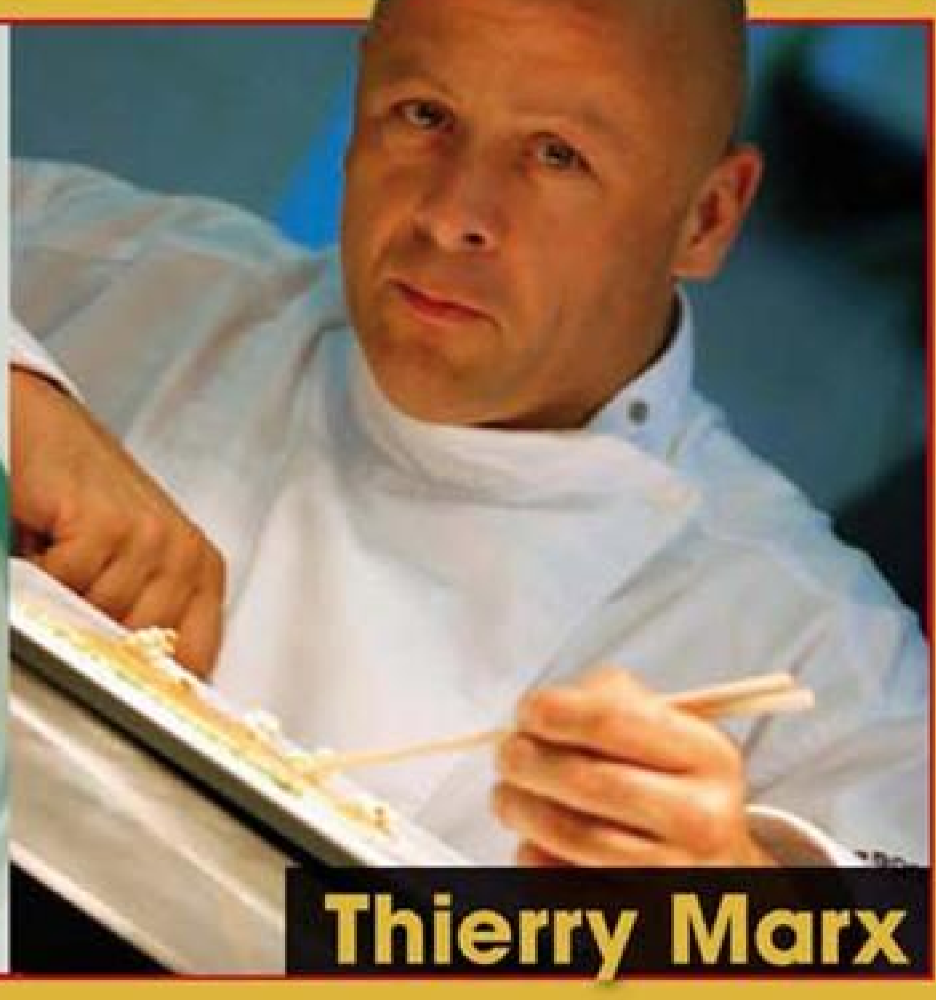


Alain Ducasse



Marc Veyrat

Cuisine créative



Thierry Marx

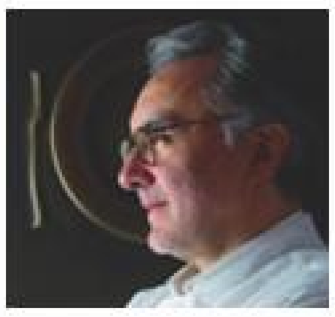
Le 1er magazine dédié aux voyages et aux loisirs hors du commun

Voyagez dans le luxe

pendant un an pour 29 euros seulement

en vous abonnant par téléphone au 01 40 24 10 03.
Retrouvez tous les deux mois Voyage de Luxe chez votre marchand de journaux ou téléchargez le magazine sur le site : http://relay.presse-wl.com.

Publication bimestrielle
N°2 Janvier - Février 2009
Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Maquette :
eric Lacabanne
Direction Administrative :
Valérie Travers
Edité par DF PRESSE SAS
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél : 01 40 24 10 03.
Distribution : MLP
Réglage : Media 10 : 09 61 45 20 71
Belgique : Tondeur Diffusion
Imprimé en Grèce par 4ABN Athanassopoulos
Rue Patr Iérémiou - Athène.
Dépôt Légal à parution.
n° de Commission Paritaire : en cours.



Edito :

Bienvenue dans le seconde édition de Cuisine A&D. Notre concept novateur visant à démocratiser la grande cuisine pour la rendre accessible à tous vous a immédiatement plu. Oui, tout le monde peut cuisiner comme un chef, nous vous l'avons prouvé et vos lettres en témoignent. Il suffit de se lancer sur les pas des créateurs enchanteurs des sens que sont au menu de cette édition Thierry Marx, Alain Ducasse, Marc Veyrat, Guy Martin, l'équipe de la Régalade et toujours notre Ratatouille national !

Que vous souhaiter de plus que de passer une excellente et savoureuse année 2009 !

Galette rhum-raisins

Pour 6 à 8 personnes

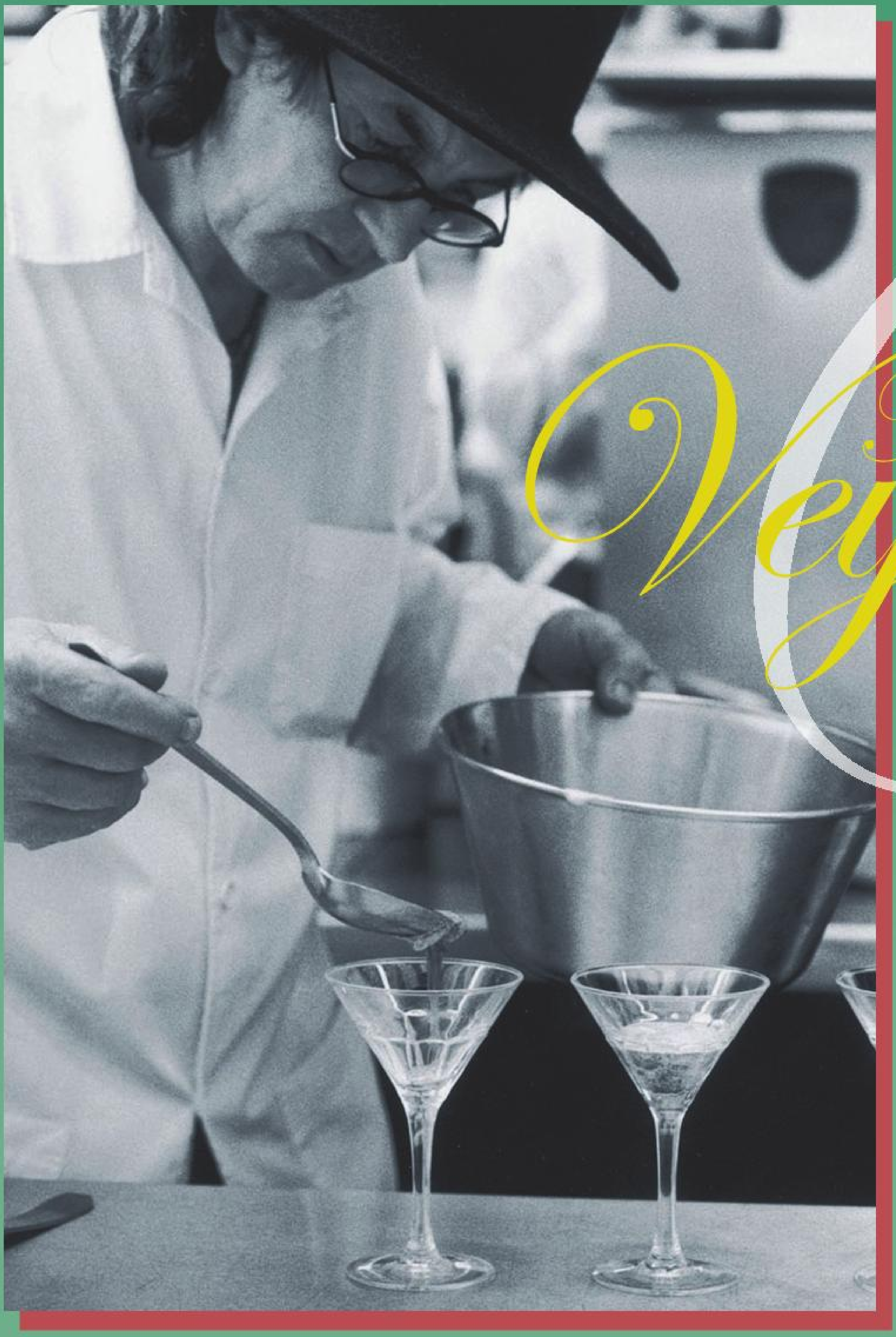
50 g de raisins secs blonds · 2 c. à soupe de rhum ambré · 2 pâtes feuilletées de 250 g · 15 cl de lait · 10 cl de crême liquide · 1 oeuf + 1 jaune · 50 g de sucre en poudre · 1 gousse de vanille · 15 g de fleur de maïs Maïzena · 20 g de beurre · DORURE : 1 oeuf · 1 c. à café d'eau

• Faire gonfler les raisins dans l'eau bouillante, puis les égoutter.
• Les faire macérer dans un bol avec le rhum. Crème pâtissière : chauffer le lait et la crème liquide dans une casserole avec la gousse de vanille fendue et raclée.
• Dans un saladier, travailler l'œuf et le jaune avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la fleur de maïs, délayer avec le mélange lait/crème et retirer la gousse de vanille. Reverser la crème dans la casserole et faire épaissir. Hors du feu, incorporer le beurre, puis les raisins égouttés et 1 c. à café de rhum de macération. Laisser refroidir.
• Préchauffer le four (th. 8 - 240 °C).
• Étaler les pâtes en 2 disques de 26 et 28 cm de diamètre. Poser le plus petit sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Verser la crème pâtissière, en laissant une marge de 2 cm sur le pourtour. Glisser une fève dans la crème et mouiller le bord de la pâte.
• Poser le 2e disque sur la garniture et le souder à la pâte du dessous. Dorure : battre l'œuf avec l'eau et en badigeonner la galette. Dessiner des motifs sur le dessus.
• Enfourner pendant 10 min, puis baisser la température (th. 6/7 - 200 °C) et poursuivre la cuisson 25 min, jusqu'à l'obtention d'une galette gonflée et dorée.

Cuisine | a&d

Sommaire

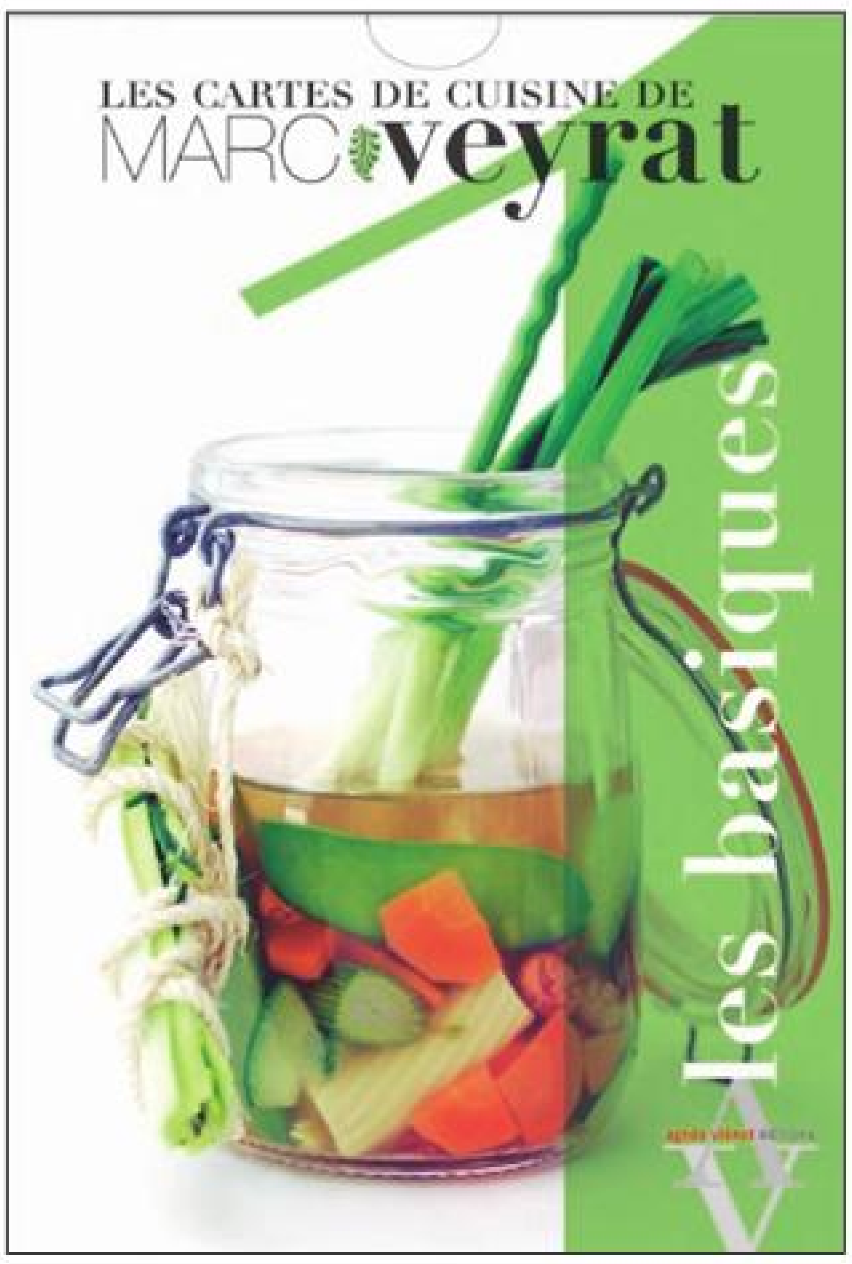
04 Cuisine de Chefs :
• Marc Veyrat
• Alain Ducasse
• Thierry Marx
• Guy Martin
38 Coaching :
• Laurence Guarneri
48 Cuisine des Ch'tis
52 Cuisine d'ailleurs :
• Chine
• Japon
62 Cuisine de Chefs :
• La Régalade
70 Cuisine des Desserts :
• Spécial Chocolat
74 Cuisine des Kids
• Rémy Ratatouille
78 Shopping



Marc Veyrat

20/20 au Gault & Millau, 3 *** au livre rouge : personne n'avait mieux fait que le savoyard Marc Veyrat.

Bien avant que le concept de cuisine moléculaire n'apparaisse comme une tarte à la crème, il révolutionnait depuis son laboratoire de Veyrier du Lac l'univers gastronomique avec d'heureuses expérimentations à mi chemin entre la chimie et la cuisine. Le chef au chapeau traditionnel savoisien manie à la perfection les saveurs des produits du terroir mariées aux arômes des plantes qu'il vient cueillir à l'aube sur les monts de la région d'Annecy. Il signe aujourd'hui une remarquable collection de livres-fiches aux éditions Agnès Vienot. Nous ne résistons pas au plaisir de vous en proposer quelques magnifiques extraits qui vous donneront sûrement l'envie de vous mesurer au génie des rives du lac d'Annecy.



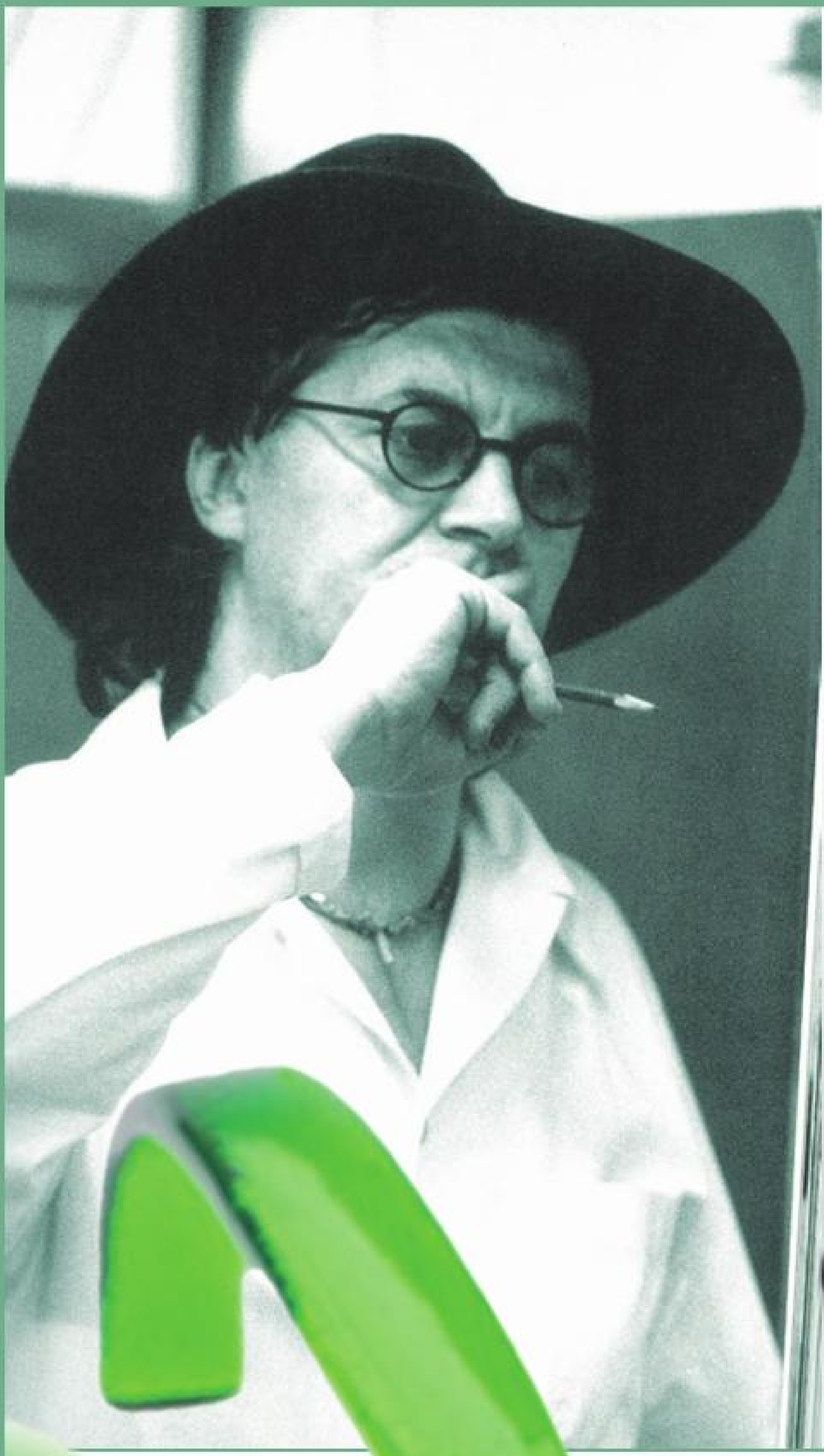
Recettes extraites du livre :
«Les cartes de cuisines de Marc Veyrat-
Les basiques»
Agnès Vienot Éditions

fraises melba, glaçons vanille

6 personnes **Cuisson : environ 10 min** **Préparation : 15 min**

Pour la crème anglaise : 500 g (50 cl) de lait, 8 jaunes d'oeufs, 90 g de sucre, 3 gousses de vanille Pour le coulis de fraises : 200 g de fraises, 50 g de sucre, 60 g (6 cl) de jus de citron Pour les fraises Melba : 36 fraises, chantilly en bombe

- Fouettez jusqu'à blanchiment les jaunes avec le sucre.
- Portez le lait à ébullition avec les gousses de vanille fendues et grattées de leurs graines. Versez le lait bouillant sur le mélange jaunes-sucre tout en fouettant vivement. Reversez dans la casserole.
- Posez sur feu doux et mélangez jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. Vérifiez la cuisson en plongeant une cuillère en bois dans la crème. Elle doit napper la cuillère.
- Versez-la dans un saladier froid. Retirez les gousses. Répartissez la crème refroidie dans les alvéoles de bacs à glaçons. Faites prendre en glace au congélateur.
- Pour le coulis, mixez les fraises lavées et séchées avec le sucre et le jus de citron. Gardez au réfrigérateur. Rincez et séchez les fraises. Répartissez-les dans des coupes. Nappez-les de coulis.
- Recouvrez-les de chantilly et accompagnez de 2 à 3 glaçons vanille.



Crème d'asperges

6 personnes

Cuisson : environ 10 minutes

Préparation : 10 minutes

600 g d'asperges vertes
160 g (16cl) de crème liquide bio
16 cl d'eau
15 g de poudre de bouillon de volaille
6 g de sel
6 g de sucre
Pour la finition :
3 jaunes d'œufs
18 pointes d'asperges vertes

- Coupez les 600 g d'asperges en morceaux.
- Faites-les cuire 5 min à la vapeur.
- Portez à ébullition la crème avec l'eau et le bouillon de volaille.
- Assaisonnez de sel et de sucre. Ajoutez les asperges. Mixez 30 sec et reversez dans la casserole. Maintenez au chaud.
- Faites cuire 5 minutes les pointes d'asperges à la vapeur.
- Mélangez les jaunes dans un bol. Répartissez la soupe dans 6 bocaux.
- Ajoutez une virgule de jaunes d'œufs dessus et enfoncez 3 pointes d'asperges dans chaque bol. Servez aussitôt.

tomates mozzarella vinaigrette au basilic

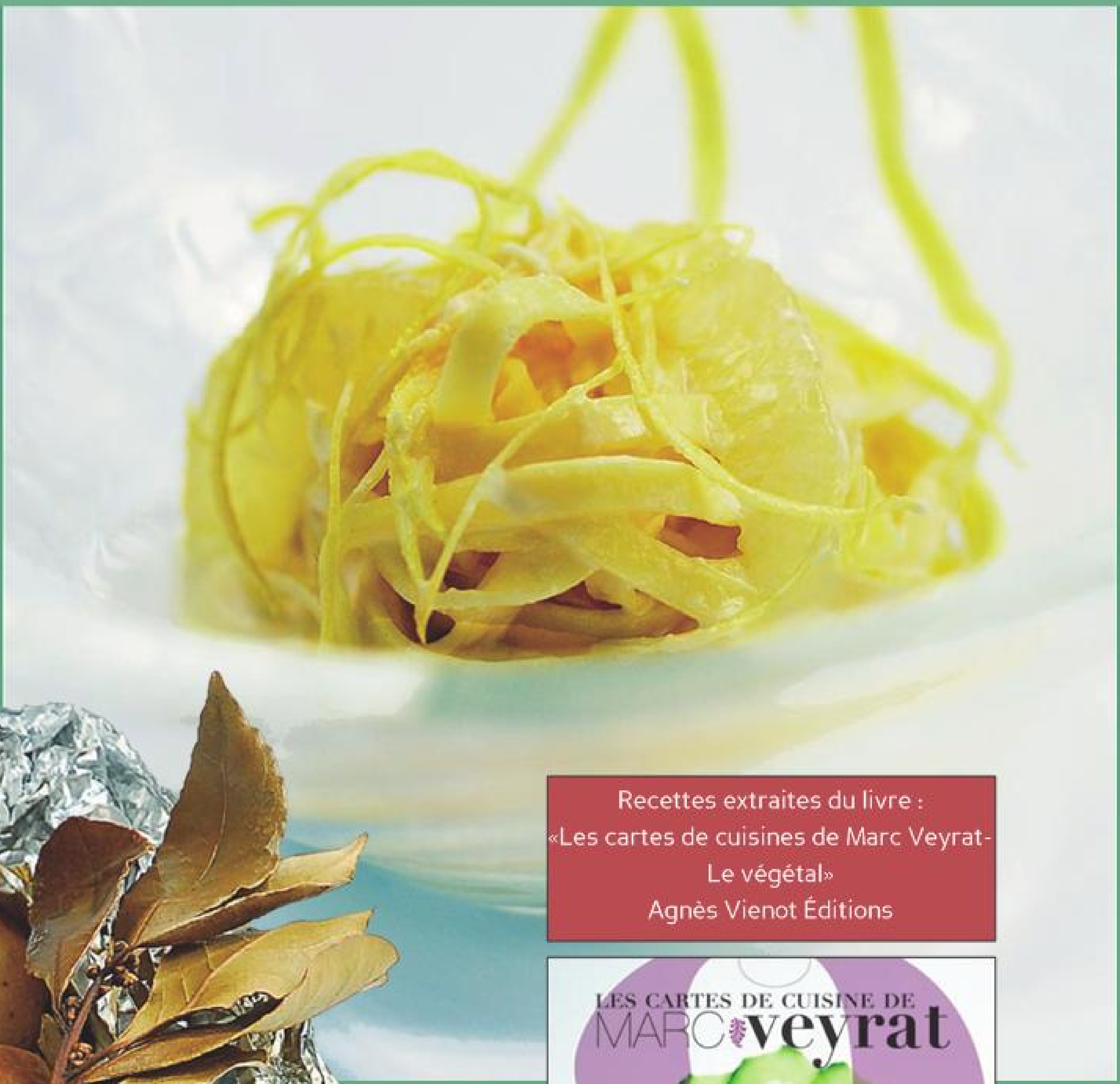
6 personnes

Cuisson : quelques minutes
Infusion : 30 min

Préparation : 20 minutes

18 tomates cerises
200 g de mozzarella
12 cl (120 g) de crème fraîche liquide bio
10 cl (100 g) d'huile d'olive
16 belles feuilles de basilic
1 cuil. à café de jus de citron
vinaigre balsamique
fleur de sel

- Préparez la vinaigrette au basilic. Rincez et séchez les feuilles de basilic. Mixez-les 30 secondes avec l'huile d'olive, le jus de citron, une pincée de sel. Laissez infuser 30 minutes puis filtrez.
- Rincez et séchez les tomates. Coupez le chapeau. Creusez les. Assaisonnez d'une pointe de fleur de sel, d'une goutte de vinaigrette au basilic et d'une goutte de vinaigre balsamique.
- Découpez la mozzarella en petits morceaux. Faites-les fondre avec la crème sur feu très doux. Fouettez et assaisonnez. Répartissez dans les tomates.
- Gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Parsemez de gouttelettes de vinaigrette au basilic.
- Achetez des tomates cerises bio, elles sont tellement meilleures ! Ne faites surtout pas bouillir la mozzarella, sinon elle se transforme en caoutchouc.



Recettes extraites du livre :
«Les cartes de cuisines de Marc Veyrat-
Le végétal»
Agnès Vienot Éditions

Nouilles au citron

4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : quelques minutes

400 g de linguine fraîches en sachet, 1 cube de bouillon de volaille, 40 cl de crème fraîche liquide UHT, 2 citrons bios (ou non traités), sel, huile d'olive

• Brossez et séchez les citrons. Prélevez les zestes d'1/2 citron. Pressez le jus des 2 citrons.
• Portez 2 litres d'eau à ébullition avec le cube de bouillon de volaille avec un trait d'huile d'olive.
• Ne salez pas trop, le bouillon de volaille l'est déjà. Dès qu'elle bout, ajoutez les nouilles en les effi lochant. Dès la reprise de l'ébullition laissez cuire 3 min.
• Portez la crème à ébullition avec le jus des citrons. Retirez du feu. Salez. Mixez au mixer plongeant. Égouttez les nouilles. Mettez-les dans une jatte chauffée au préalable.
• Versez la crème bien chaude, ajoutez les zestes. Mélangez et dégustez aussitôt.

Pommes en papillote au laurier

4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 minutes

1 kg de pommes de terre à chair ferme (charlotte, pompadour...), 4 tiges de laurier avec plusieurs feuilles, beurre frais, fleur de sel

• Préchauffez le four à 230° C (th.7/8).
• Brossez, rincez et séchez les pommes de terre.
• Posez côte à côte 3 à 4 pommes de terre au milieu d'une grande feuille de papier aluminium. Posez dessus une tige de laurier.
• Arrosez de 2 à 3 cuillerées d'eau et ajoutez une belle noix de beurre. Repliez en papillote.
• Posez-les sur la lèchefrite du four. Laissez-les cuire 45 min.
• Servez à la sortie du four dans les papillotes. Accompagnez de beurre et de fleur de sel.

Gratin savoyard

4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : environ 50 minutes

1 kg de pommes de terre à chair ferme (charlotte, amandine, BF15...), 40 g de gousses d'ail, 40 g de thym frais fi celé en bouquet, 1,5 l de lait entier, 30 g de beurre, 1 sachet de fromage râpé, sel

• Pelez les gousses d'ail. Coupez-les en 2. Retirez le germe vert. Hachez les gousses d'ail très finement ou pressez-les dans un presse-ail.
• Pelez les pommes de terre. Coupez-les en lamelles fines.
• Portez le lait à ébullition avec le bouquet de thym. Couvrez et laissez infuser 10 min. Filtrez le lait.
• Dans une sauteuse, faites revenir l'ail haché 2 min dans le beurre fondu sur feu doux puis incorporez les pommes de terre. Mélangez 2 min.
• Versez le lait et laissez cuire environ 35 min. Faites chauffer le gril du four.
• Versez les pommes de terre et le lait dans un plat à gratin. Parsemez-les de fromage râpé.
• Glissez le plat sous le gril du four et laissez gratiner quelques minutes. Servez à la sortie du four.

Mixed de légumes à la lavande

4 personnes

Cuisson : environ 20 minutes

Préparation : 25 minutes

150 g de pois gourmands
1 botte de radis
150 g de haricots verts
1 botte d'oignons
4 mini courgettes
1 barquette de mini épis de maïs
1 grappe de tomates cerises
40 cl de lait
25 g de manioc + 5 cl de lait
4 têtes de lavande fraîche
(ou 1 cuil. à soupe de fleurs sèches), gros sel

• Coupez les fanes des radis. Retirez les radicelles.
• Ôtez les 2 extrémités des haricots verts.
• Coupez la moitié des tiges d'oignons.
• Coupez les extrémités des courgettes. Faites cuire séparément les légumes dans de l'eau bouillante salée puis rafraîchissez-les dans de l'eau avec des glaçons. Les radis 10 min, les pois gourmands 2 min, les haricots verts 7 min, les oignons 8 min, les courgettes 8 min, les épis de maïs 8 min.
• Diluez le manioc dans les 5 cl de lait. Mélangez-le dans le lait avec la lavande. Portez à ébullition. Laissez bouillir 30 sec. Salez.
• Laissez infuser 5 min. Mixez au mixer plongeant puis filtrez dans un tamis fin. Nappez les légumes de sauce à la lavande.
Servez chaud.

Épinards à l'ail

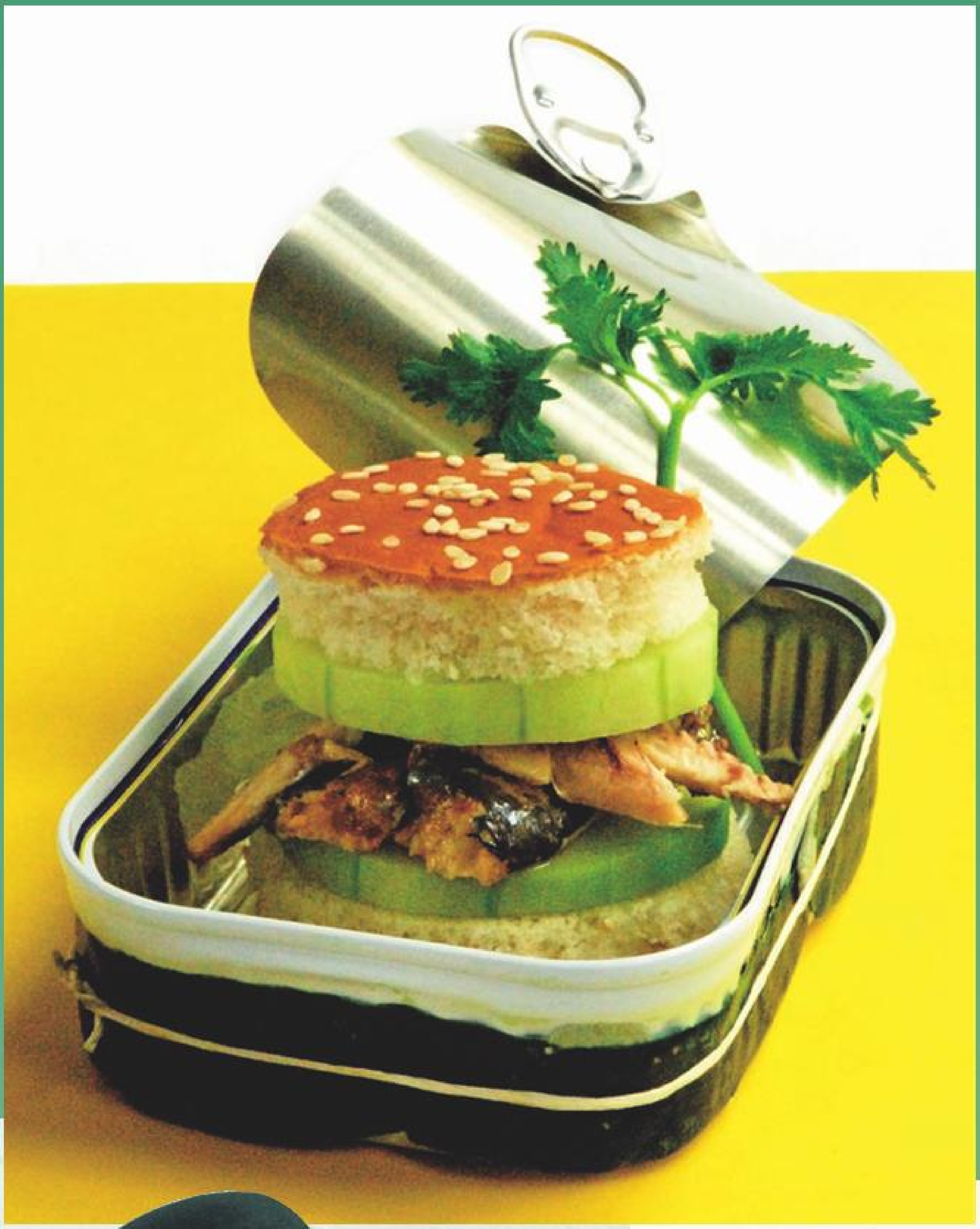
4 personnes

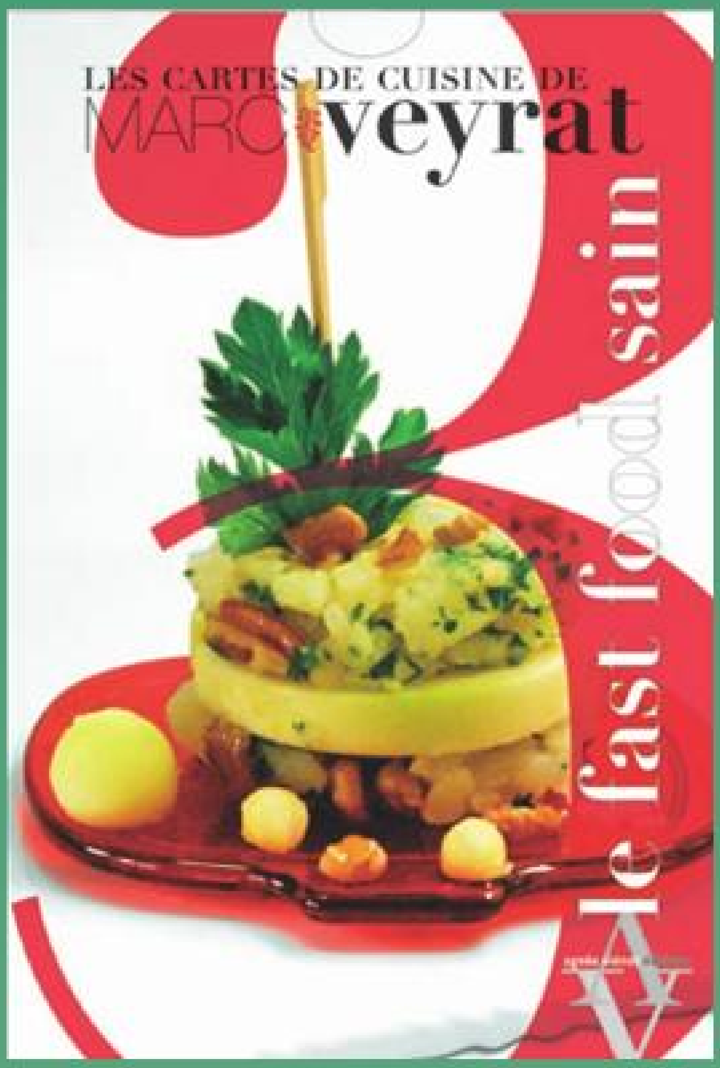
Cuisson : environ 8 minutes

Préparation : 20 minutes

1,2 kg d'épinards frais
2 gousses d'ail
50 g de beurre
gros sel

• Repliez en 2 les feuilles d'épinards. Retirez les côtes. Lavez les rapidement dans de l'eau. Égouttez-les.
• Pelez les gousses d'ail. Fendez-les en 2 et retirez le germe vert. Hachez les gousses d'ail.
• Mettez le beurre à fondre sur feu doux dans une sauteuse. Ajoutez l'ail et mélangez 2 min sans coloration puis incorporez les épinards.
• Mélangez-les au fur et à mesure sur très feu vif avec l'ail et laissez-les cuire 3 min en remuant tout le temps. Les épinards tomberont et cuiront tout seuls.
• Servez chaud. Il est préférable de cuire très rapidement les épinards pour qu'ils conservent toutes leurs valeurs nutritives.





Recettes extraites du livre :
«Les cartes de cuisines de Marc Veyrat-
Le fast-food sain»
Agnès Viénot Éditions

tartine de burger aux sardines et concombre

4 personnes | **Cuisson : quelques minutes** | **Préparation : 15 minutes**

4 pains à hamburger, 1 concombre, 2 oignons de taille moyenne, 8 cornichons, 2 boîtes de sardines à l'huile, 15 filets d'anchois allongés à l'huile d'olive, 1 bouquet de coriandre, le jus d'un citron vert, fleur de sel, poivre du moulin

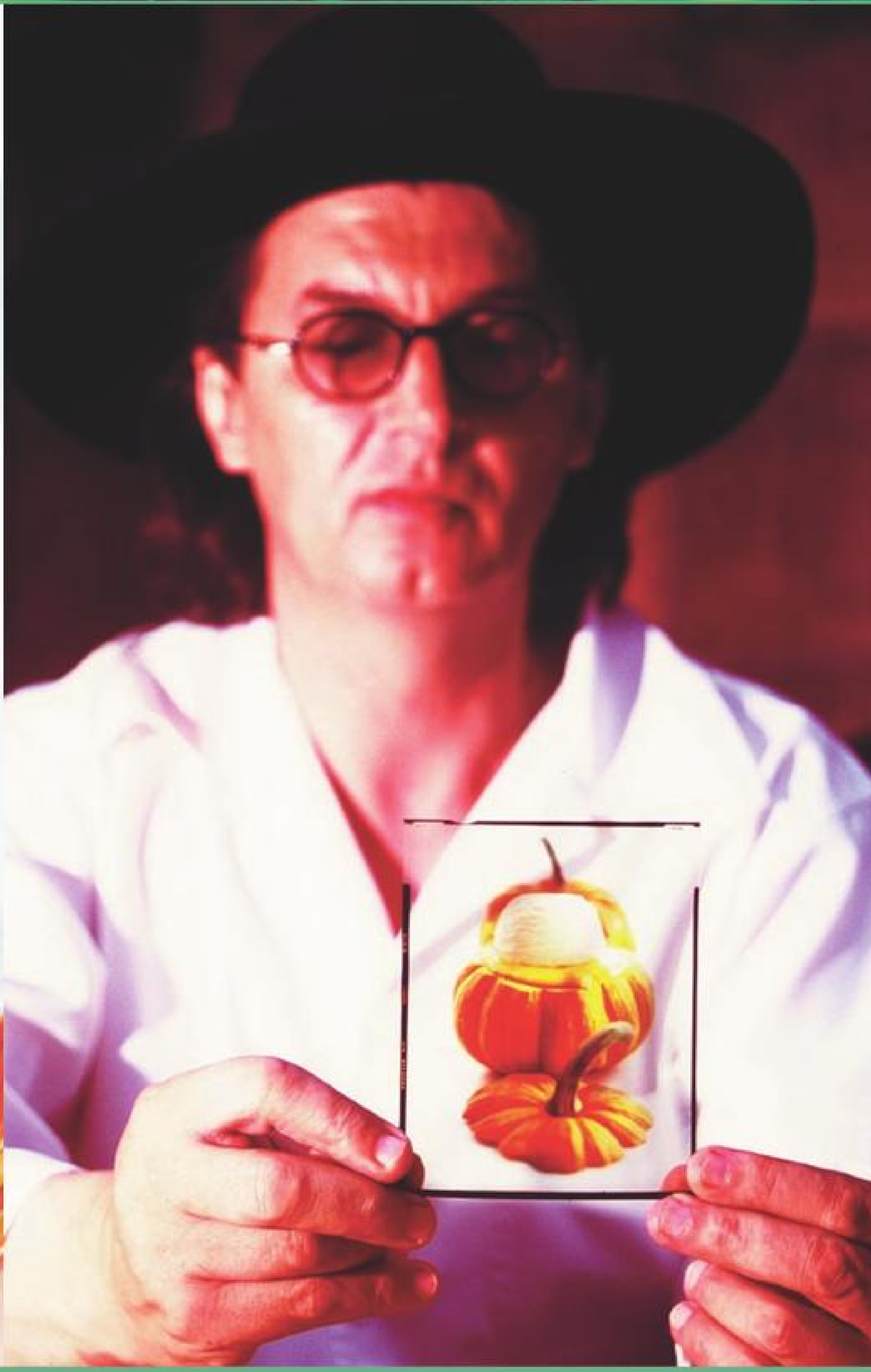
- Égouttez les sardines et les filets d'anchois. Ôtez les arêtes des sardines. Écrasez-les légèrement avec une fourchette en les arrosant de 2 cuillerées de jus de citron vert.
- Pelez les oignons. Râpez-les à l'aide d'une râpe à fromage ainsi que les cornichons.
- Coupez les anchois en petits morceaux. Incorporez-les aux sardines et ciselez la coriandre au-dessus. Mélangez.
- Pelez le concombre. Détaillez-le en fines rondelles. Parsemez de fleur de sel. Poivrez.
- Toastez les hamburgers. Tartinez sur la base le mélange aux sardines puis répartissez dessus les rondelles de concombre.
- Arrosez-les de gouttelettes de jus de citron.
- Recouvrez avec le dessus du hamburger. Croquez.

pain pitta au maïs et tofu à la roquette

4 personnes | **Cuisson : 11 minutes** | **Préparation : 10 minutes**

1 barquette de minis épis de maïs, 4 oeufs, 1 sachet de roquette, 400 g de tofu soyeux, 4 pains pitta, le jus d'un citron, 1 cuil. à soupe de vinaigre, fl eur de sel

- Mettez les oeufs à cuire 11 min dans de l'eau bouillante salée, légèrement vinaigrée. afraîchissez-les dans l'eau. Écalez-les. Laissez-les refroidir. Coupez-les en rondelles.
- Rincez la roquette dans de l'eau avec un peu de vinaigre. Essorez-la.
- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
- Mixez le tofu avec le jus du citron.
- Fendez en 2 dans la longueur les minis épis de maïs.
- Plongez les pains pitta dans de l'eau tiède. Faites-les tiédir 5 min dans le four chaud.
- Fendez les pains en 2 dans l'épaisseur. Tartinez la base de tofu et garnissez-les de roquette, des épis de maïs et des oeufs durs. Dégustez.



salade de concombre, figues sèches, gouda au cumin

4 personnes **Cuisson : 11 minutes** **Préparation : 10 minutes**

1 concombre, 1 morceau de gouda au cumin (200 g), 8 fi gues sèches, 1 trévise (ou autre salade de votre choix), 6 cuil. à soupe d'huile d'arachide, 1,5 cuil. à soupe de vinaigre de vin, fleur de sel

- Effeuillez la trévise. Coupez les feuilles en 2. Rincez-les à l'eau légèrement vinaigrée et essorez-les.
- Retirez la croûte du gouda au cumin. Coupez-le en bâtonnets ou en cubes.
- Pelez le concombre. Fendez-le en 2. Retirez les graines. Détaillez-le en rondelles.
- Retirez les queues des figues. Coupez-les en morceaux. Mélangez le vinaigre, l'huile et le sel dans le fond d'un saladier.
- Au moment de servir mélangez la trévise avec le gouda, le concombre et les figues. Dégustez.

pets de none, sauce estragon

4 personnes **Cuisson : environ 20 minutes** **Préparation : 25 minutes**

POUR LA PÂTE À CHOUX :
130 g (13 cl) de lait entier
120 g (12 cl) d'eau
110 g de beurre
140 g de farine
4 petits oeufs
5 g de sel fin
1,5 l d'huile d'arachide

POUR LA SAUCE BÉARNAISE :
4 cl de vinaigre de vin
4 cl de vin blanc
40 g d'échalotes
1/4 botte de cerfeuil
1/2 botte d'estragon
4 jaunes d'oeufs
120 g de beurre

- Préparez la pâte à choux. Portez le lait, l'eau, le beurre et le sel à ébullition sur feu doux. Retirez du feu. Versez la farine. Mélangez vivement. Posez la casserole sur feu moyen.
- Mélangez 3 à 4 min afin de sécher la pâte. Retirez la casserole du feu. Ajoutez 2 oeufs. Fouettez vivement jusqu'à ce que la pâte soit lisse puis incorporez les 2 autres oeufs. Mélangez.
- Préparez la sauce béarnaise. Faites fondre le beurre à feu très doux. Pelez et émincez les échalotes. Rincez et séchez l'estragon et le cerfeuil. Ciselez-les.
- Faites réduire des 2/3 de son volume, les échalotes, le vinaigre et le vin blanc, le sel et le poivre. Ajoutez les jaunes d'oeufs tout en fouettant vivement.
- Dès que la sauce épaissit versez peu à peu le beurre fondu toujours en fouettant vivement. Incorporez l'estragon et le cerfeuil. Gardez au bain-marie.
- Faites chauffer l'huile à 180 °C dans une bassine à friture. Prélevez une cuillerée à café de pâte et poussez-la dans la friture avec une autre cuillère.
- Faites frire les pets de none environ 3 à 4 min de chaque côté. Égouttez-les sur du papier absorbant. Gardez-les au chaud. Servez-les avec la sauce béarnaise.

Recettes extraites du livre :
«Les cartes de cuisines de Marc Veyrat
Le fast-food sain»
Agnès Vienot Éditions

Roudoudous au thym

4 personnes **Cuisson : environ 20 minutes** **Préparation : 25 minutes**

Marché pour 8 à 10 coquillages (selon la taille)
Préparation : 15 min Cuisson : environ 10 min
220 g de sucre blanc en morceaux, 30 g de glucose (en pharmacie), 2 gouttes de colorant alimentaire vert, le jus d' 1 citron, 1 citron + citron non traité, 30 g de thym frais

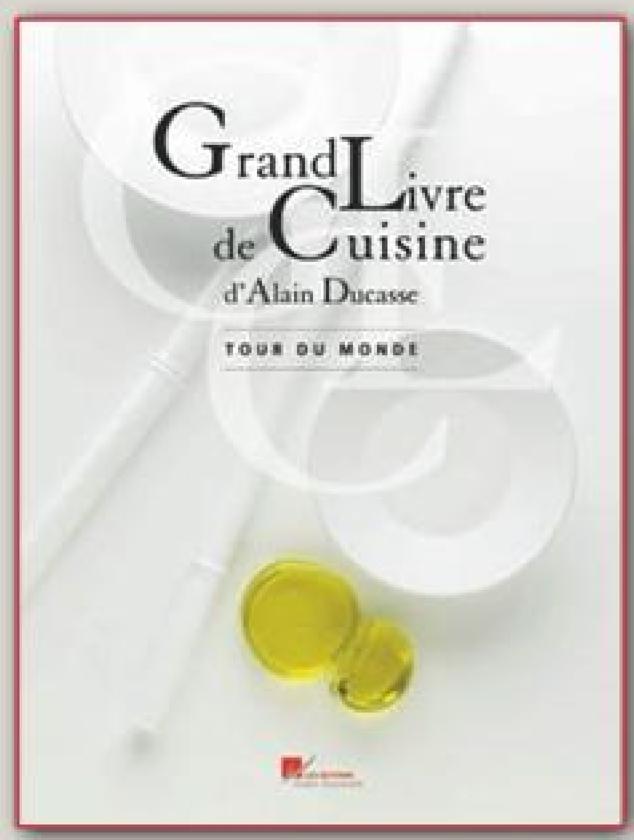
• Rincez et séchez les citrons.
• Râpez l'écorce d'un citron et demi à l'aide d'une râpe à fromage fi ne.
• Rincez et séchez le thym.
• Hachez très fi nement les feuilles (sans les tiges). Vous devez en obtenir 20 g.
• Mettez les morceaux de sucre avec le glucose, les gouttes de colorant et 10 cl d'eau dans une casserole à fond épais.
• Faites cuire sur feu moyen sans mélanger jusqu'à une température de 150 °C.
• Retirez aussitôt du feu et arrêtez la cuisson en versant le jus de citron. Prenez garde aux projections brûlantes.
• Mélangez doucement le sucre cuit avec une cuillère en bois. • Incorporez y aussitôt les zestes râpés et le thym.
• Laissez reposer 5 min. Posez les coquillages sur un lit de sucre avant de les emplir de sucre au thym.
• Laissez totalement refroidir avant de les lécher. Un thermomètre de confiseur est indispensable pour faire cette recette.
• Le thym peut être remplacé par du romarin, de la sarriette, de la sauge, selon vos goûts.

Grand Concours

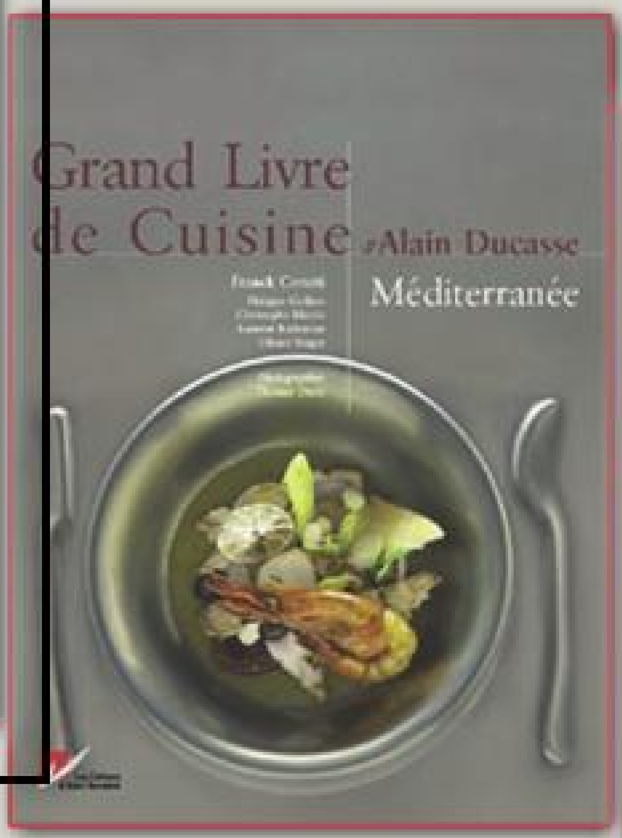
Magistraux et monumentaux

Jouez et gagnez

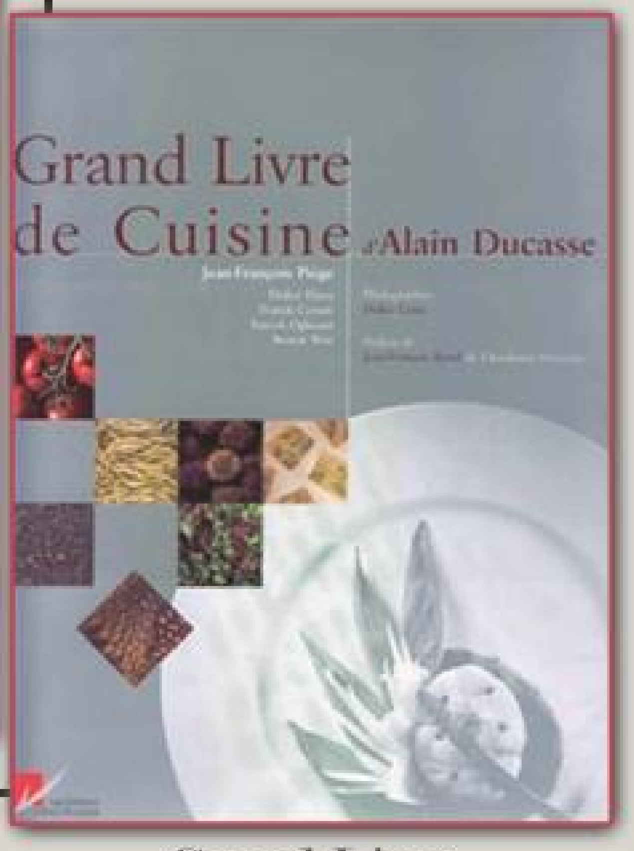
La collection
Grand Livre de Cuisine
d'Alain Ducasse
d'une valeur de
880 euros



Grand Livre de Cuisine
Tour du Monde

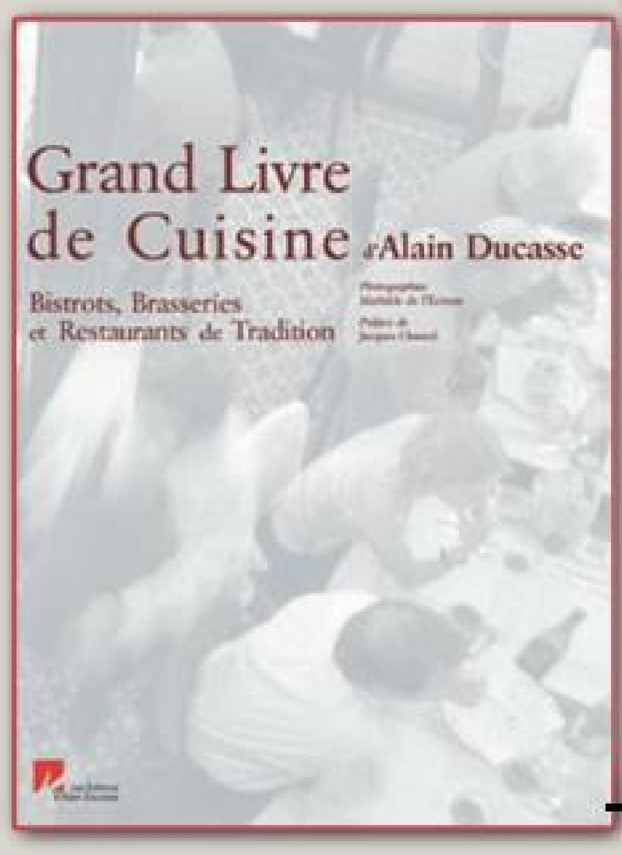


Grand Livre
de Cuisine Méditerranée

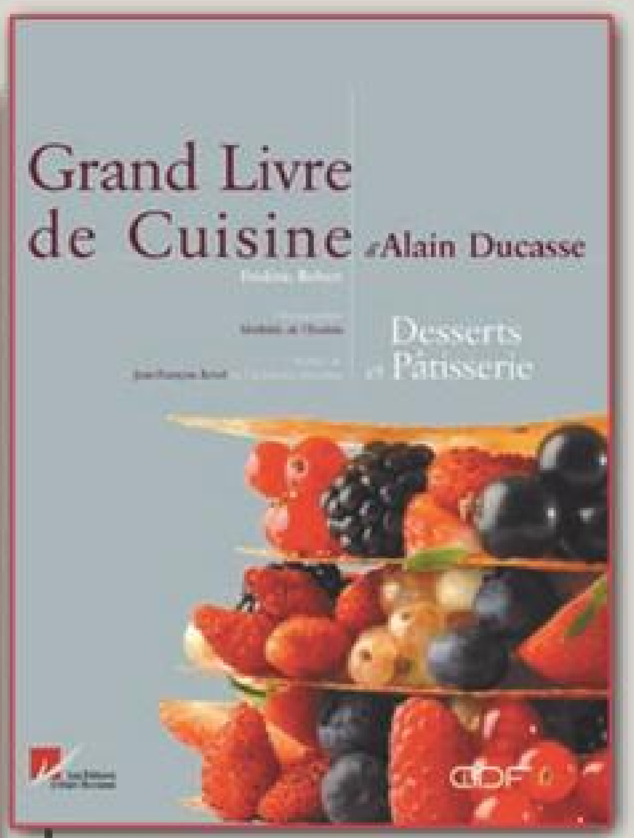


Grand Livre
de Cuisine

La collection Grand Livre de Cuisine est née du désir d'Alain Ducasse de partager et de transmettre sa passion pour la cuisine : une passion pour les produits, les gestes précis, les techniques d'ici ou d'ailleurs, d'hier et d'aujourd'hui.



Grand Livre de Cuisine
Bistrots, Brasseries et
Restaurants de Tradition



Grand Livre de Cuisine
Desserts et Pâtisserie

L'Encyclopédie de la cuisine, plus de 5000 pages pour les amateurs passionnés.

Plus de trente années de savoir-faire mises à la portée de tous à travers cinq volumes rassemblant près de 2500 recettes, des plus traditionnelles aux plus créatives, en phase avec les nouvelles tendances et l'évolution du goût.

MES COORDONNÉES

NOM : ....

Prénom : ....

adresse : ....

Code postale : ....

Ville : ....

Coupon à découper ou à recopier et à envoyer à :
CUISINE A&D - JEU CONCOURS - DF PRESSE
6 IMPASSE MONTLOUIS 75011 PARIS

COMBIEN D'ÉTOILES ALAIN DUCASSE CUMULE SUR SES ÉPAULES ?

....

OÙ OFFICIE THIERRY MARX ?

....

COMMENT SE NOMME L'ÉTABLISSEMENT DE BORD DE LAC DE MARC VEYRAT ?

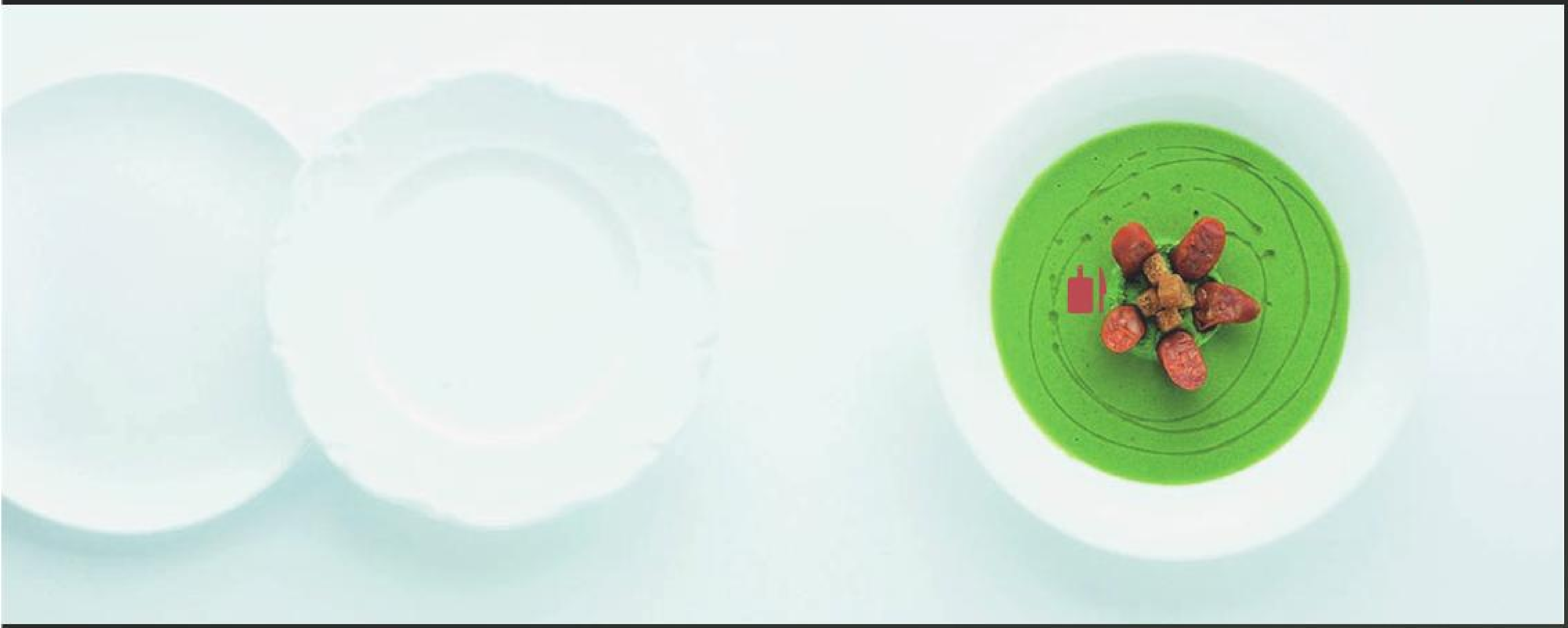
....

Extraits du
Grand livre de cuisine
d' Alain Ducasse
Éditions Alain Ducasse

Alain Ducasse

15 étoiles sur les épaules

Originaire des Landes, Alain Ducasse est le chef français le plus célèbre et le plus étoilé de sa génération : 3* à Paris Alain Ducasse au Plaza Athénée), 3* à Monaco (Le Louis XV - Alain Ducasse Grand Hôtel de Paris), 2 * au Japon, 2 * à New York, 1 * à Las Végas, 1 * en Toscanbe + 3 autres étoiles en France et à Monaco !
Alain Ducasse dirige ses restaurants dans le monde entier en restant le seul à oser affirmer que l'on peut servir l'une des meilleures cuisines sans être constamment derrière les fourneaux.
Chef de cuisine, créateur de restaurants, aubergiste et formateur, Alain Ducasse a développé en vingt-cinq ans un savoir-faire unique qui s'exprime à travers de nombreuses activités dans l'univers de l'art du bien vivre et du bien manger contemporain. Chef aux créations originales, il apporte son savoir-faire, soucieux de la qualité accordée à chaque détail et de la grande précision des techniques utilisées. Sa curiosité permanente lui permet de s'imprégner de la diversité du monde et de sa richesse culturelle.



à la carte du restaurant
Relais Plaza

Fin velouté Saint-Germain en cappuccino, pois cassés, chistorra, croûtons dorés

VELOUTÉ :
400 g de pois cassés ; 1 oignon ; 1 clou de girofle ; 1 carotte ; 1 branche de céleri ; 80 g de poitrine fumée ; 2 l de fond blanc (voir Bases) ; 10 cl de crème liquide

CHISTORRA :
150 g de chistorra ; Croûtons dorés ; 100 g de pain de mie
Huile d'olive ; Sel ; poivre du moulin

4 personnes

Préparation des pois cassés

• La veille, mettre les pois cassés à tremper dans de l'eau.

Préparation du velouté de pois cassés

• Peler l'oignon, le piquer du clou de girofle. Eplucher, laver la carotte et la branche de céleri. Tailler la poitrine fumée en lardons.

• Égoutter les pois cassés. Les verser dans une casserole. Ajouter le fond blanc, l'oignon, la carotte, le céleri et la poitrine fumée. Cuire pendant 1 heure 30 à frémissements. Mixer le velouté jusqu'à ce qu'il soit parfaitement homogène. Le filtrer dans un chinois étamine.

• Rectifier son assaisonnement. Le réserver.

Préparation de la chistorra

• Chauffer une poêle avec une goutte d'huile d'olive. Y cuire la chistorra pendant 2 minutes de chaque coté. La tailler en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Les réserver au chaud sur un papier absorbant.

Préparation des croûtons

• Tailler le pain de mie en tranches de 3 mm d'épaisseur. Retailler ces tranches en rondelles du même format que celles de la chistorra.

Finition et présentation

• Monter la crème liquide, la saler, la poivrer. La transvaser dans une poche avec une douille unie.

• Réchauffer doucement le velouté de pois cassés. Rectifier son assaisonnement.

• Déposer les rondelles de pain de mie sur une plaque. Les passer sous la salamandre jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

• Au centre de chaque assiette creuse, dresser une rosace de tranches de chistorra et de rondelles de pain de mie. Au centre, déposer la crème fouettée.

• Dresser le velouté dans une soupière chaude. Il sera ensuite versé dans l'assiette, à table.

Préparation des crêtes et des rognons de coq

• Faire dégorger séparément les crêtes et les rognons de coq dans des jattes d'eau pendant une demi-journée.

• Mettre les crêtes dans une petite sauteuse avec de l'eau. Porter à ébullition. Les égoutter. Les frotter avec un torchon pour enlever la première petite peau. Les rincer. Les cuire dans le fond blanc, à petits bouillons et en appliquant une feuille de papier sulfurisé pendant 1heure 30 à 2 heures. Les réserver dans leur bouillon de cuisson.

• Cuire de même les rognons pendant seulement 10 à 15 minutes. Les réserver de même.

Préparation des volailles

• Vider, flamber les volailles. Dénerver les cuisses, les lever. Manchonner les pilons et les ailerons. Couper les cuisses en deux en séparant les pilons et les gras de cuisse. Désosser ceux-ci, les ficeler. Brider le bateau de chacune des volailles.

Cuisson des volailles

• Mettre les pilons dans un sac de cuisson sous-vide. Ajouter une noix de beurre, sel et poivre. Les cuire à 72 °C pendant 4 heures.

• Préparer de même les gras de cuisses. Les cuire à la même température pendant 3 heures.

• Préparer les ailerons également de même. Les cuire à 62°C pendant 2 heures.

• Refroidir toutes les poche sur glace.

Chauffer une cocotte avec un filet d'huile de pépins de raisin. Y rouler les bateaux avec les gousses d'ail en chemise. Les cuire au four à 200°C pendant 15 minutes.

• Les égoutter, les réserver.

Préparation des légumes

• Effeuiller, tourner les artichauts poivrades en gardant 3 cm de tige. Les réserver au fur et à mesure dans de l'eau citronnée. Les couper en deux, les vider de leur foin.

• Éplucher, laver les carottes. Les couper en deux. Les tourner de façon à ce qu'elles aient une longueur de 6 cm. Éplucher, laver les oignons grelots.

• Chauffer trois petites cocottes avec un filet d'huile d'olive et 10 g de beurre.

• Cuire les artichauts dans l'une, les carottes dans la seconde, les oignons dans la troisième en les faisant suer 3 minutes sans trop les colorer. Les mouiller ensuite avec 2 cl de fond blanc. Saler, poivrer.

4 personnes

VOLAILLE :
2 volailles de Bresse
6 gousses d'ail
60 g de beurre
Crêtes et rognons de coq
12 crêtes de volaille de Bresse
12 rognons de volaille de Bresse
1 l de fond blanc (voir Bases)
20 cl de jus de volaille (voir Bases)
Garniture de légumes
4 artichauts poivrade
1 citron
8 carottes fanes jaunes
8 carottes fanes orange
8 oignons grelots nouveaux
16 pommes de terre moyennes Roseval
100 g de beurre
10 cl de fond blanc (voir Bases)
15 cl de jus de volaille (Voir Bases)

TRUFFE :
60 g de truffe noire
1 cébette
20 g de beurre
3 cl de vin de Xérès
6 cl de bouillon de poule (voir Bases)
Jus de volaille
20 cl de jus de volaille (Voir Bases)

Huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Volaille de Bresse en fricassée, crêtes et rognons de coq, truffe noire

à la carte du restaurant
Au plaza Athénée

Les cuire à couvert en les gardant légèrement croquants. Les refroidir. Les réserver dans leur jus de cuisson.

Préparation des pommes de terre

• Éplucher, laver les pommes de terre. Avec un emporte-pièce, les tailler en cylindres de 5 cm de hauteur et 2 cm de diamètre.
• Chauffer une cocotte avec un filet d'huile d'olive, 30 g de beurre et une goutte d'huile d'olive. Y rouler les pommes de terre. Verser 3 cl de fond blanc. Les saler. Les cuire pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes.

Préparation de la truffe

• Brosser délicatement la truffe dans une jatte remplie d'eau. La sécher. L'éplucher au couteau économe. Avec une mandoline à truffe, tailler douze lamelles de 3 mm d'épaisseur. Les réserver dans une assiette couverte d'un papier absorbant humide. Réserver les parures.
• Eplucher, laver, ciseler la cébette. Faire fondre le beurre dans une petite sauteuse, y faire suer la cébette pendant 3 minutes. Ajouter les parures de truffe. Déglacer avec le vin de Jerez. Réduire de moitié. • Mouiller avec le bouillon de poule. Cuire 10 minutes à couvert. Mixer. • Rectifier l'assaisonnement du coulis. Le réserver.

Finition et présentation

• Chauffer une cocotte avec un filet d'huile d'olive. Y mettre les gras de cuisses, les pilons et les ailerons. Les dorer légèrement sur toutes leurs faces.
• Réchauffer les artichauts, les carottes et les oignons dans leur cocotte. • Ajouter une noix de beurre. Les faire légèrement dorer. Ajouter le jus de volaille. Bien y rouler les légumes pour les lustrer. Réchauffer les pommes de terre au four à 160°C.
• Réchauffer le jus de volaille.
• Parer les crêtes et les rognons. Dans une petite sauteuse, les réchauffer avec 5 cl de fond blanc et une noix de beurre. Bien les glacer. Ajouter un trait de citron et les lamelles de truffe.
• Réchauffer les bateaux de volaille au four à 200°C pendant 6 minutes. Lever les suprêmes. Les couper en deux.
• Napper le fond des assiette de coulis de truffe. Dresser un pilon, un gras de cuisse, un aileron et deux demi-suprême. Répartir les légumes. Verser le jus de volaille dans une saucière, le servir à part.

4 personnes

GLACE PRALINÉ NOISETTE :
50 cl de lait
100 g de crème
20 g de lait en poudre
60 g de jaune d'œuf
100 g de sucre
30 g de glucose atomisé
80 g de praliné noisette
2 g de stabilisateur
Crème anglaise à la vanille
10 cl de crème anglaise (Voir Bases)
NOISETTE CARAMÉLISÉES :
125 g de noisettes torréfiées
45 g de sucre
10 g de beurre
Blancs d'œufs
120 g de blancs d'œufs
40 g de sucre
APPAREIL À CIGARETTE :
80 g de beurre pommade
80 g de sucre glace
80 g de blanc d'œufs
80 g de farine
APPAREIL À COOKIES :
90 g de beurre pommade
90 g de sucre cassonade
1 g de sel
40 œufs
70 g de farine
3 g de levure chimique
60 g de flocons d'avoine
45 g de raisins de Corinthe
Appareil à crumble
15 g de crumble (Voir Bases)

Blancs en neige « façon 59 », vanille/noisette, crousti céréales

à la carte du restaurant
Le Relais du Parc

La glace praliné noisette
• Cuire ensemble tous les ingrédients au bain-marie jusqu'à 84°C. Refroidir. Turbiner.
• Répartir la glace dans quatre cercles de 6,5 cm de diamètre et 2 cm de haut. Les réserver au congélateur.

La crème anglaise
• Préparer la crème anglaise (Voir Bases). La réserver au frais.

Les noisettes caramélisées
• Mettre les noisettes dans un cul de poule. Cuire le sucre à 118°C. Le verser sur les noisettes. Remuer et faire masser le sucre. Reverser dans la casserole. Recaraméliser le tout jusqu'à ce que les noisettes soient d'une belle couleur blonde. Les verser sur un Silpat. Les concasser grossièrement au rouleau. Beurrer quatre moules de 9,5 x 6,5 cm. Les chemiser de ces noisettes caramélisées. Les réserver au frais.

Les blancs d'œufs
• Monter les blancs, les serrer avec le sucre. Les répartir à hauteur dans les moules chemisés de noisettes caramélisées. Les cuire au bain-marie pendant 10 minutes.

L'appareil à cigarette
• Mettre le beurre en pommade. Incorporer d'abord le sucre glace. Ajouter ensuite le blanc d'œuf et enfin la farine. Réserver.

L'appareil à cookies
• Mettre le beurre en pommade. Incorporer dans l'ordre : la cassonade, le sel, les œufs, la farine et la levure tamisées ensemble, les flocons d'avoine et les raisins de Corinthe.

Les tuiles crousti-céréales
• Dans un cul de poule, rassembler l'appareil à cigarette et l'appareil à cookies. Les mélanger jusqu'à ce qu'ils forment une pommade ferme.
• Étaler l'appareil sur une plaque antiadhésive.
• Cuire à 180°C pendant 4 minutes. Poser alors une feuille de papier sulfurisé dessus. Passer un coup de rouleau pour bien l'aplatir.
• Poursuivre la cuisson pendant encore 4 minutes jusqu'à ce que la pâte soit blonde.
• A la sortie du four, la détailler en disques 15 cm de diamètre. Les couper en deux. Les réserver.

Finition et présentation
• Au fond de chaque assiette, déposer un peu de crumble. Ajouter dessus un disque de glace au praliné noisette.
• Au dernier moment, démouler un blanc cuit sur le disque de glace.
• Verser la crème anglaise à la vanille autour. Déposer de demi-tuiles cookies/céréales.

TARTE AUX PRALINES :
300 g de pâte sucrée (voir Bases)
10 g de beurre
150 g de pralines roses
15 cl de crème liquide
ILE FLOTTANTE :
300 g de crème anglaise (voir Bases)
90 g de pralines roses
200 g de blanc d'œuf
65 g de sucre semoule
20 g de beurre

6 personnes

Tarte et île flottante aux pralines roses

à la carte du restaurant
Aux Lyonnais

La pâte sucrée

• Préparer la pâte sucrée (voir Bases).

La crème anglaise

• Préparer la crème anglaise (voir Bases). La réserver au frais.

Les îles flottantes

• Concasser les pralines roses. Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Lorsqu'ils sont bien montés, incorporer délicatement les pralines.
• Beurrer et sucrer six ramequins de 10 cm de diamètre sur 5 cm de hauteur. Y répartir les blancs montés aux pralines. Lisser le dessus avec une spatule. Cuire au bain-marie, au four à 120°C pendant 15 à 20 minutes.
• Sortir les moules du bain marie. Les débarrasser sur une grille. Les réserver au frais.

La tarte aux pralines

• Abaisser la pâte sucrée sur 2 mm d'épaisseur. La disposer dans un moule beurré de 14 cm de diamètre. Garnir de noyaux.
• Cuire le fond de tarte à 150°C pendant 15 minutes.
• Le laisser refroidir dans son cercle.
• Concasser les pralines. Verser la crème dans une petite casserole, ajouter les pralines.
• Faire bouillir pendant 5 minutes. Verser cette préparation chaude dans le fond de tarte.
• Enfourner à 150°C pour 15 minutes.
• Laisser la tarte refroidir à température ambiante.

Finition et présentation

• Démouler les îles flottantes dans des bols. Les recouvrir de crème anglaise froide.
• Couper la tarte en six. Dresser une part dans chaque assiette.

Préparation du consommé de canard

• Éplucher, laver les carottes, les poireaux, le céleri branche et les oignons. Les tailler en grosse mirepoix. Chauffer le bouillon de poule.
• Blanchir les cous de canard, bien les rincer.
• Les déposer dans une cocotte avec les mirepoix de légumes et le bouquet garni.
• Ajouter les grains de poivre et les parures de foie gras. Saler. Verser le bouillon de poule.
• Couvrir d'un linge, poser le couvercle de la cocotte. Cuire à couvert au four à 110°C pendant 6 heures.
• Filtrer le consommé dans un chinois étamine. Le réserver au froid pendant au moins heures, jusqu'à ce que la graisse soit solidifiée. La retirer.

Préparation de la pâte à ravioli

• Tamiser la farine. La mélanger avec la purée de potiron bien égouttée et l'œuf battu. Mettre la pâte en boule, la filmer. La réserver au frais au moins pendant 2 heures.
• Préparation des palets de potiron
• Dans le potiron, tailler vingt palets de 2 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur.
• Chauffer un sautoir avec un filet d'huile d'olive et le beurre. Ajouter le fond blanc. Y étuver les palets de potirons jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Les assaisonner. Les réserver dans leur jus de cuisson.

Préparation des châtaignes confites

• Éplucher la carotte et le céleri, les tailler en brunoise. Chauffer un sautoir avec une goutte d'huile d'olive et le beurre. Y faire suer les châtaignes pendant 5 minutes. Ajouter les brunoises de carotte et d'oignon et l'estragon. Remuer. Déglacer avec le bouillon de canard. • Cuire à petit feu et à couvert pendant 15 minutes. Réserver les châtaignes dans leur jus de cuisson.

4 personnes

CONSOMMÉ DE CANARD :
1 kg de cous de canard dégraissés
200 g de carottes
250 g de poireaux
100 g de céleri-branche
250 g d'oignons blancs
2 l de bouillon de poule (Voir Bases)
1 gros bouquet garni
1 c à c. de grains de poivre
1 c à c de gros sel
150 g de parures de foie gras cru
2 cl d'huile de truffe noire
Pâte à ravioli
225 g de farine 00
90 g de purée de potiron
15 g d'œuf
POTIRON :
300 g de potiron
20 g de beurre
2 cl de fond blanc (voir Bases)
CHÂTAIGNES :
1 petite carotte
1/4 de branche de céleri
20 g de beurre
20 châtaignes
1 branche d'estragon
10 cl de consommé de canard
RAVIOLI :
La pâte à ravioli
200 g de foie gras de canard confit
50 cl de consommé de canard
FINITION :
Huile de truffe noire
30 g de truffe noire
3 gros champignons de Paris

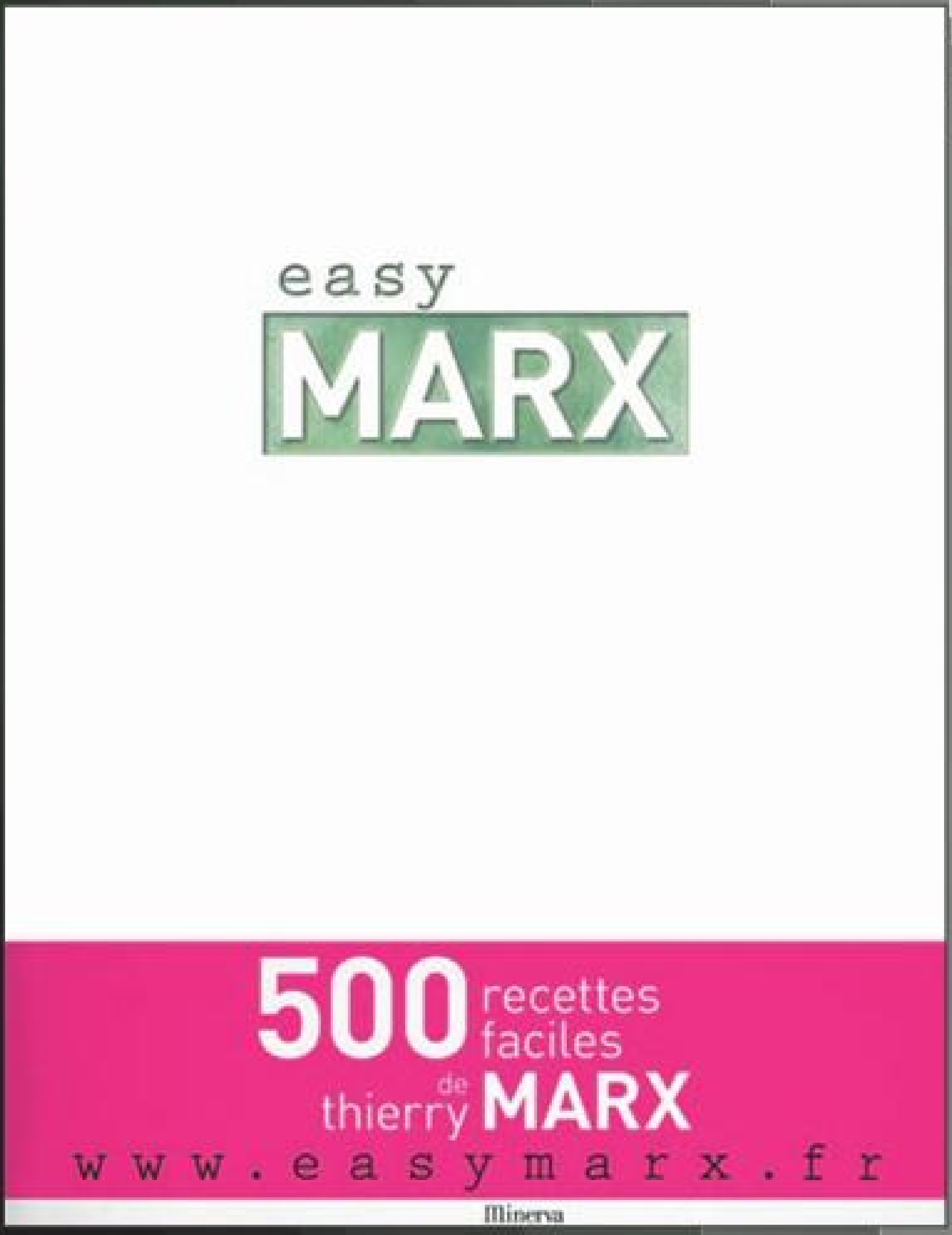
Huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Foie gras de canard en consommé, potiron, châtaignes, truffe noire

à la carte du restaurant
Au plaza Athénée

Préparation des ravioli
• Abaisser finement la pâte au laminoir sur 1 mm d'épaisseur. La couper en deux abaisses égales.
• Tailler vingt cylindres de foie gras de 1 cm de hauteur et de 3 cm de diamètre. Les disposer sur une des abaisses en les espaçant de 6 cm. Couvrir avec l'autre abaisse. Bien souder les bords avec un pinceau humide. Découper les ravioli avec un emporte pièce de 5 cm de diamètre, en prenant soin de bien enfermer l'air à l'intérieur
• Les réserver entre deux torchons pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

Finition et présentation
• Tailler la truffe en vingt triangles de 2 cm de côté.
• Éplucher les têtes des champignons de Paris.
• Les tailler en tranches de 1 mm d'épaisseur.
• Dans ces tranches, tailler quarante bâtonnets de 1 mm de large.
• Chauffer 50 cl de consommé de canard dans un sautoir. Y pocher les ravioli pendant 3 minutes en les arrosant constamment.
• Réchauffer les palets de potiron et les châtaignes confites avec quelques gouttes d'huile de truffe.
• Réchauffer le reste du consommé de canard.
• Dans chaque assiette creuse, dresser cinq ravioli. Disposer les palets de potiron et les châtaignes en les alternant. Répartir dessus cinq triangles de truffe et dix bâtonnets de champignons. Servir le consommé de canard à part.



Recettes extraies du livre :
«Easy Marx» - Éditions Minerva

THIERRY MARX

Marxisme tendance Thierry

En Médoc, le Château Cordeillan-Bages offre un écrin parfait au talent de Thierry Marx. Deux étoiles au Michelin et des projets plein la tête, ce chef atypique offre une cuisine inventive qui ne laisse pas indifférent. Création, cryogénisation, déstructuration, gazéification, gélification... Thierry Marx manie tous les nouveaux instruments de la cuisine moderne avec décontraction et modération ! Évidemment, impossible de ne pas faire le rapprochement avec la cuisine moléculaire d'un certain Ferran Adrià. Mais sa démarche est moins absolutiste, plus attachée au terroir. Démonstration.

RECETTE N° 116

Rouleaux d'aubergine au saumon et gambas

POUR 4 PERSONNES

- *1 oignon blanc**
- *4 tomates**
- *300 g de saumon frais**
- *170 g de gambas**
- *2 cl de vinaigre de Banyuls**
- *1 citron**
- *1 aubergine**
- *5 cl d'huile d'olive*
- *15 g de moutarde*
- *200 g de roquette**
- *20 g de beurre*

dates : | convives :

plat préféré de :

remarques :

variantes :

préparation : 30 minutes
cuisson : 40 minutes
marinade : 12 heures
ENTRÉE

❶ La veille, coupez finement le saumon en dés. Décortiquez les gambas et coupez-les également en dés. Placez les dés de saumon et de gambas dans un plat avec le vinaigre de Banyuls et le jus du citron. Couvrez d'un film alimentaire. Faites mariner pendant 12 heures au frais.

❷ Pelez et émincez finement l'oignon. Dans une casserole, faites-le suer avec le beurre sur feu moyen pendant 5 minutes.

❸ Mondez les tomates : enlevez la peau des tomates après les avoir plongées pendant 15 secondes dans l'eau bouillante et rafraîchies sous l'eau froide. Concassez les tomates. Mettez-les à cuire dans une casserole sur feu vif pendant 20 à 25 minutes afin que l'eau de végétation s'évapore. Réservez la compotée de tomate.

❹ Coupez l'aubergine en tranches fines dans le sens de la longueur et mettez-les à cuire dans une poêle avec l'huile d'olive, sur feu moyen.

❺ Préparez la farce en mélangeant le saumon et les gambas marinés, la moutarde, la marinade (vinaigre de banyuls et jus de citron) et la compotée de tomates.

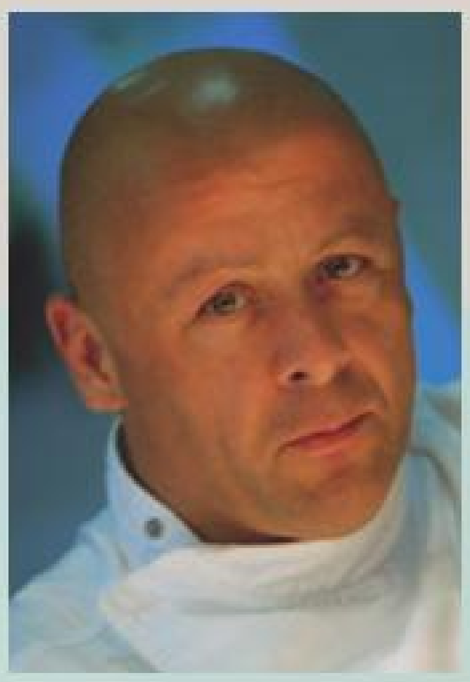
❻ Déposez de la farce sur chaque tranche d'aubergine et roulez-les.

❼ Servez à température ambiante avec de la roquette assaisonnée.

MARX

RECETTE N° 127

Courgettes farcies



POUR 4 PERSONNES

- *1 kg de courgettes**
- *2 cl d'huile d'arachide*
- *200 g de jambon de pays**
- *200 g de champignon de Paris**
- *200 g d'artichauts surgelés**
- *1 bouillon Kub®*
- *Sel, poivre*

préparation : **20 minutes**
cuisson : **10 minutes**

❶ Préchauffez le four à 160 °C.

❷ Partagez les courgettes en deux dans le sens vertical, évidez les graines et réservez.

❸ Préparez le ragoût en faisant sauter dans l'huile d'arachide le jambon, les champignons coupés en morceaux, les fonds d'artichaut coupés en petits cubes et ajoutez le bouillon Kub®. Assaisonnez. Laissez cuire pendant 2 à 3 minutes sur feu moyen.

❹ Répartissez cette préparation dans le cœur des courgettes et enfournez durant 7 minutes à 160 °C.

dates : convives :

plat préféré de :

remarques :

variantes :

RECETTE N° 166

Galettes de pommes de terre

POUR 4 PERSONNES

- *1 kg de pommes de terre**
- *50 cl de lait*
- *4 blancs d'œufs*
- *4 œufs entiers*
- *250 g de farine*
- *100 g de crème fraîche*
- *1 pointe de noix de muscade**
- *Sel, poivre*

Matériel :

- *Petite poêle*
- *Moulin à légumes*

dates : convives :

plat préféré de :

remarques :

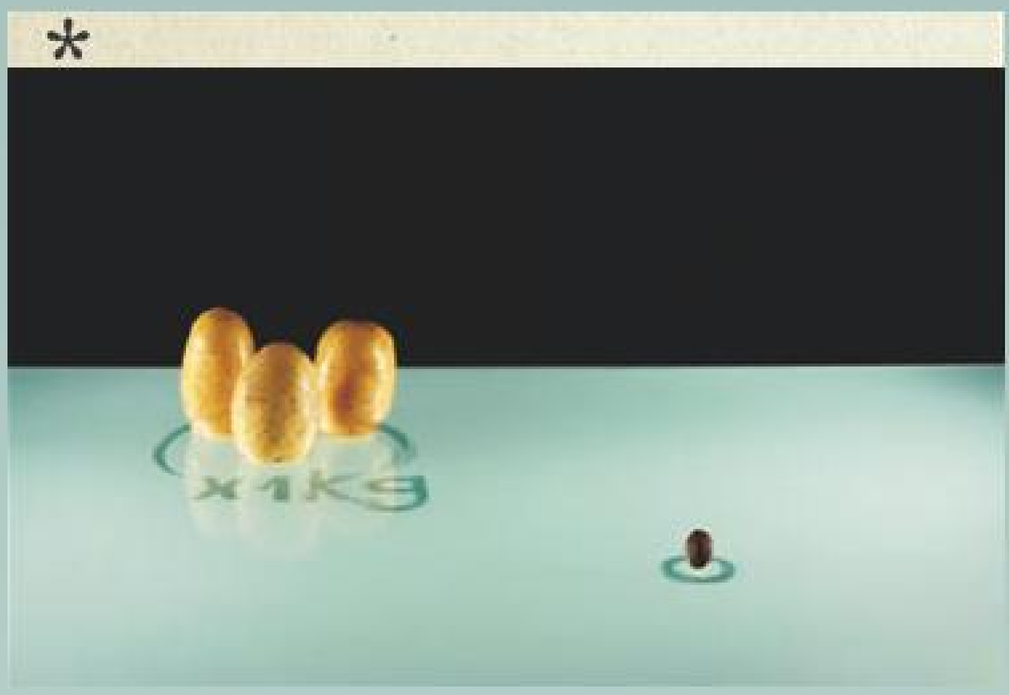
variantes :

préparation : 20 minutes
cuisson : 20 minutes

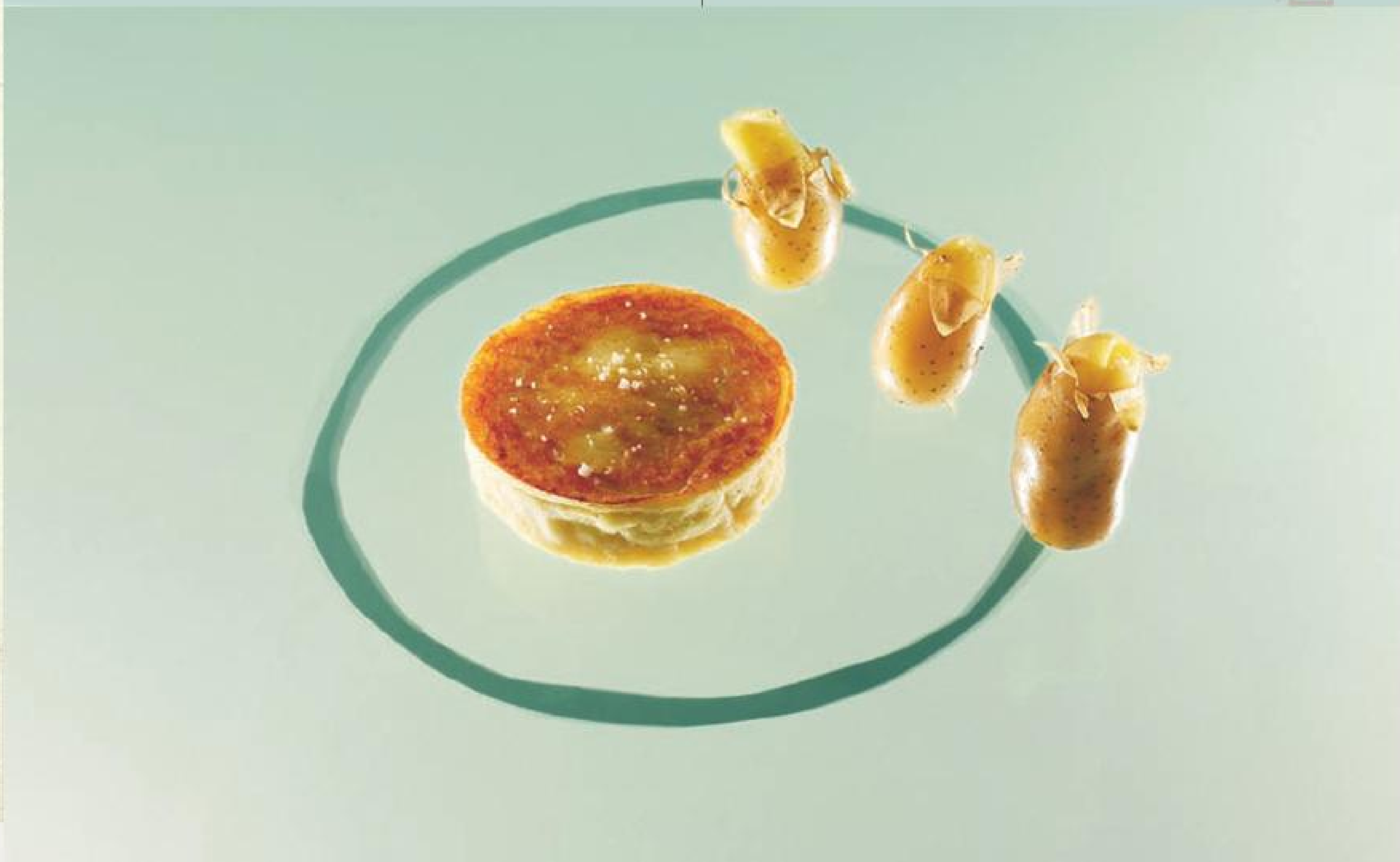
❶ Épluchez les pommes de terre, mettez-les dans une casserole d'eau froide salée et faites-les cuire pendant 10 minutes. Égouttez-les, puis mettez-les à tremper dans le lait. Écrasez-les au moulin à légumes.

❷ Montez les blancs d'œufs en neige ferme.

❸ Incorporez à la purée de pommes de terre les œufs entiers, la farine, la crème fraîche, puis les blancs montés. Assaisonnez de sel, poivre et muscade.



❹ Mélangez bien la préparation, et faites cuire les galettes sur feu moyen dans une petite poêle légèrement huilée, 5 minutes de chaque côté.



RECETTE N° 191

Épaule d'agneau à la menthe

POUR 4 PERSONNES

*-1 épaule d'agneau de Pauillac**

LA MARINADE :

*-1 carotte**
-1 petit oignon
-1 gousse d'ail
*-1 branche de céleri**
*-50 cl de vin blanc sec (Michel Lynch, bordeaux blanc)**
*-2 branches de menthe fraîche**
*-2 g de noix de muscade**
-Sel, poivre

LA GARNITURE :

*-6 abricots secs**
*-6 petits navets**
*-2 cuillerées à café de miel**
-50 g de beurre

Matériel:
-Chinois ou passoire fine

dates: convives:

plat préféré de:

remarques:

variantes:

préparation : **30 minutes**
cuisson : **1 h 30**
marinade : **20 heures**

1 La veille : mettez les abricots dans un bol, couvrez d'eau, laissez jusqu'au lendemain.

2 Préparez la marinade : lavez, pelez et taillez la carotte en fines rondelles, pelez et émincez l'oignon, découpez la gousse d'ail épluchée en petits morceaux, coupez le céleri en dés. Faites revenir sur feu vif ces ingrédients quelques minutes dans un peu d'huile. Ils ne doivent pas brunir. Hors du feu, videz l'huile. Remettez sur feu vif, mouillez avec le vin blanc et portez à ébullition. Baissez le feu, ajoutez la noix de muscade râpée, la menthe, salez et poivrez, et laissez mijoter doucement pendant 10 minutes à couvert. Laissez refroidir.

3 Salez et poivrez l'épaule d'agneau. Effectuez quelques entailles peu profondes dans la chair. Déposez la viande dans un plat creux et arrosez-la avec la marinade refroidie. Laissez mariner environ 20 heures au frais. Retournez 2 ou 3 fois la viande.

4 Le jour même, préchauffez le four à 150 °C.

5 Sortez l'épaule de la marinade que vous passez au chinois pour ne conserver que le jus. Placez l'épaule dans un plat à four, avec le jus de la marinade et couvrez d'un papier d'aluminium. Faites cuire à 150 °C pendant 1 h 15, en arrosant régulièrement.

6 Environ 45 minutes avant la fin de la cuisson de la viande, pelez les navets et coupez-les en 2 transversalement. Faites fondre le miel dans 25 cl d'eau tiède. Égouttez les abricots et coupez-les en deux. Dans une poêle, mettez la moitié des navets à revenir dans le beurre fondu sur

*

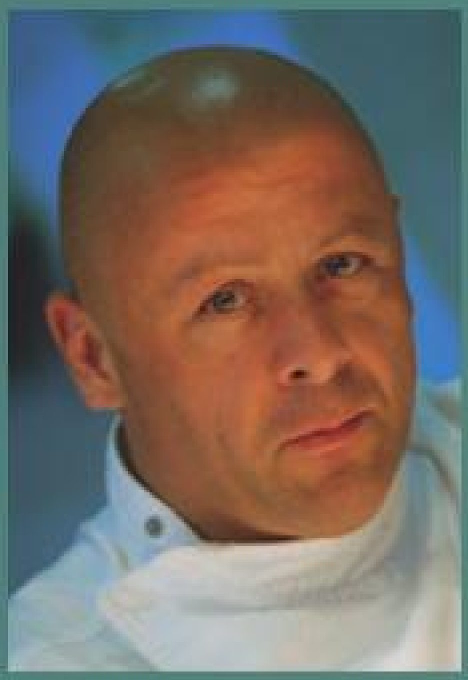
feu vif, sans couvrir, et mouillez avec la moitié de la préparation eau et miel. Poursuivez la cuisson pendant 15 minutes, retournez les navets, arrosez du reste de l'eau au miel. Laissez mijoter 15 minutes encore. Salez. Gardez au chaud.

7 Faites dorer sur feu vif les abricots dans le reste du jus de cuisson des navets. Retirez-les au bout de quelques minutes. Couvrez chaque moitié de navet d'une moitié d'abricot. Découpez l'épaule, disposez la garniture dans le plat de service, et servez chaud.

easy MARX

RECETTE N° 211

Hong Kong street beef



POUR 4 PERSONNES

- *250 g de tomates cerises**
- *150 g de chou chinois**
- *1/2 concombre frais**
- *300 g de germes de soja**
- *10 cl d'huile d'arachide*
- *700 g de filet de bœuf**
- *10 g d'oignon blanc**
- *4 gousses d'ail*
- *3 g de purée de piment**
- *2 cl de nuoc-mâm*
- *1 cuillerée à soupe de sauce soja*
- *1/2 jus de citron**
- *3 g de menthe fraîche**

Matériel :
- *Wok ou grande poêle*

dates : convives :

plat préféré de :

préparation : 15 minutes
cuisson : 10 minutes

A. Émincez finement le chou chinois.

1 Coupez en deux les tomates. Émincez finement le chou chinois *(A)*. Coupez le concombre en petits cubes. Égouttez les germes de soja, essuyez-les le cas échéant à l'aide d'un torchon et rincez-les.

2 Coupez le bœuf en petits cubes.

*

3 Mettez à chauffer le wok sur feu très vif. Faites revenir dans l'huile les cubes de bœuf, 150 g par 150 g, pour bien les caraméliser *(B)*. Réservez la viande au fur et à mesure.

B. Faites revenir le bœuf 150 g par 150 g.

4 Ensuite, faites revenir vivement dans le wok les tomates, le chou chinois, le concombre, les germes de soja, l'oignon ciselé finement, l'ail écrasé *(C & D)*.

easy MARX

Profiteroles aux marrons

RECETTE N° 429

POUR 4 PERSONNES

- *25 cl de pâte à choux* (voir recette 15)*
- *10 feuilles de gélatine**
- *50 cl de lait**
- *5 jaunes d'œufs*
- *80 g de sucre*
- *10 cl de rhum**
- *1 boîte de 125 g de purée de marron**
- *75 cl de crème liquide*

Matériel :
- *Batteur*

préparation : **20 minutes**
cuisson : **25 minutes**

❶ Préchauffez le four à 180 °C.

❷ Avec la pâte à choux, formez des choux de 2,5 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille (voir recette 463) sur une plaque à pâtisserie. Humectez-les légèrement d'eau à l'aide d'un pinceau. Enfournez à 180 °C pendant 20 à 25 minutes.

❸ Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

❹ Placez un saladier et les fouets du batteur au congélateur afin qu'ils soient très froids.

❺ Réalisez une crème anglaise : faites bouillir le lait dans une casserole. Dans une deuxième casserole, assez grande, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait bouillant sur le mélange et faites cuire en remuant sans arrêt sur feu doux, surtout sans bouillir, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Retirez du feu.

❻ Essorez les feuilles de gélatine et incorporez-les à la crème ainsi que le rhum. Ajoutez la purée de marron.

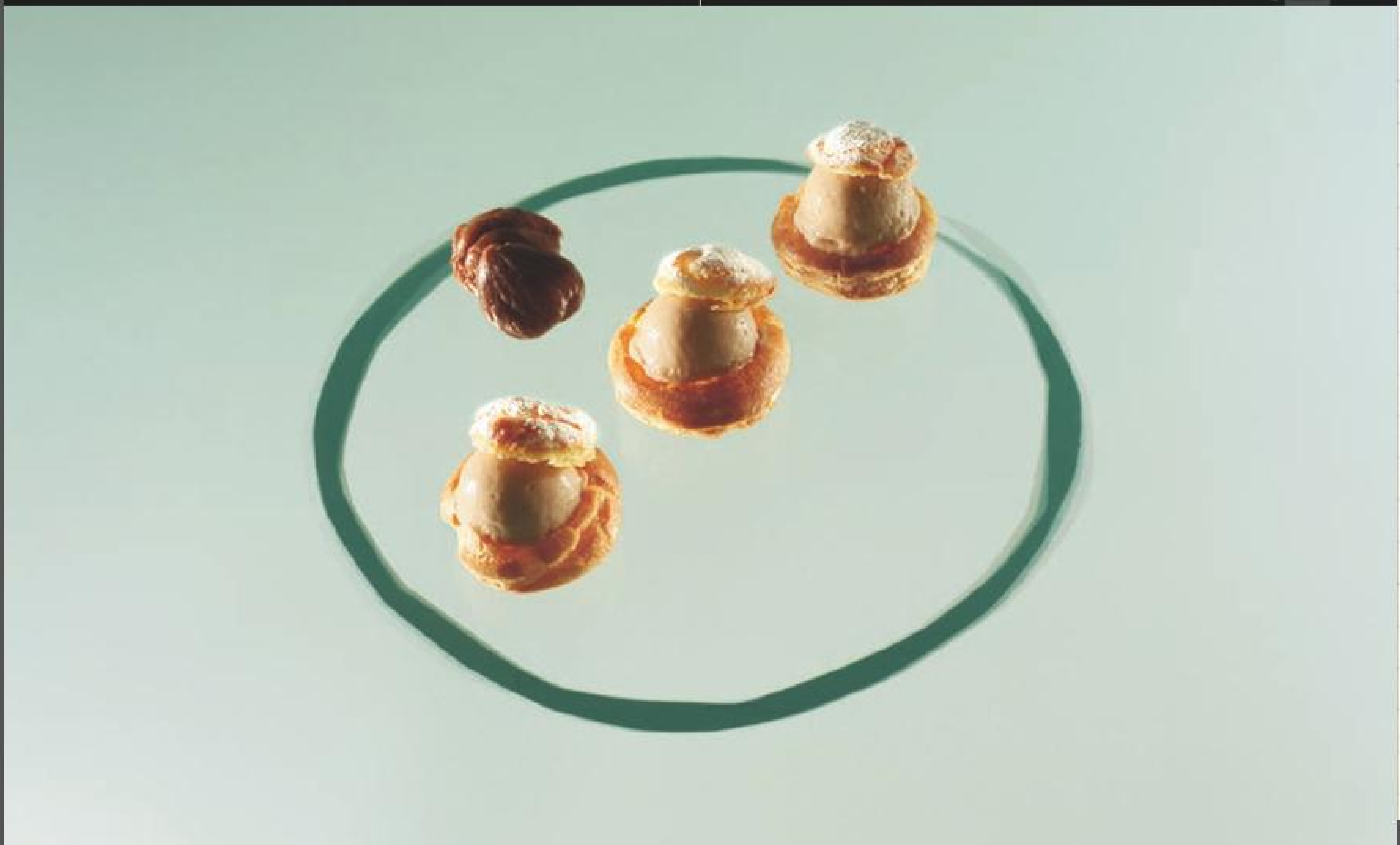
*

❼ Enfin, fouettez la crème liquide dans le saladier très froid. Incorporez-la à la préparation.

❽ Ouvrez les choux refroidis en deux et garnissez-les avec cette crème.

❾ Servez.

easy MARX



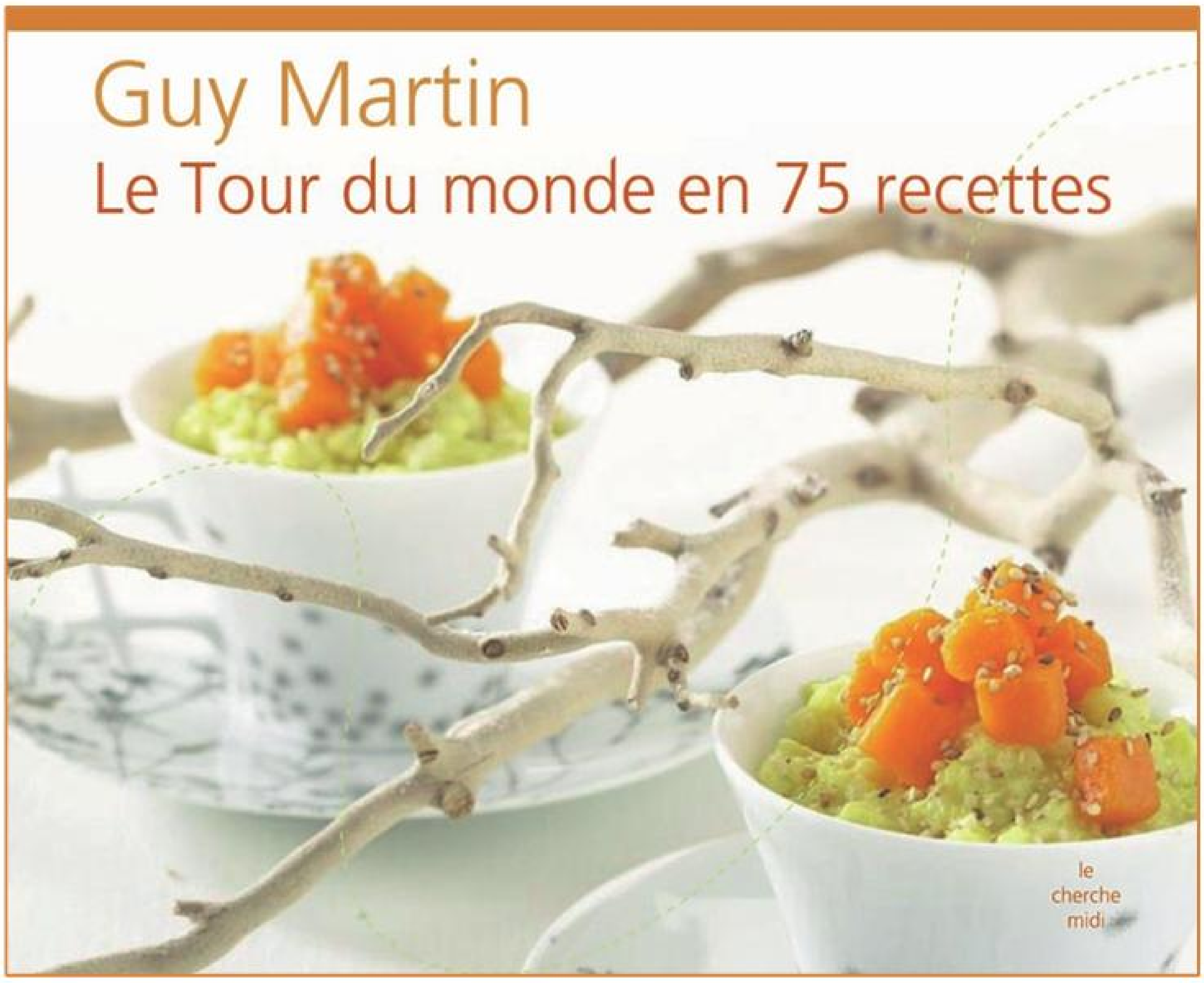
dates : convives :

plat préféré de :

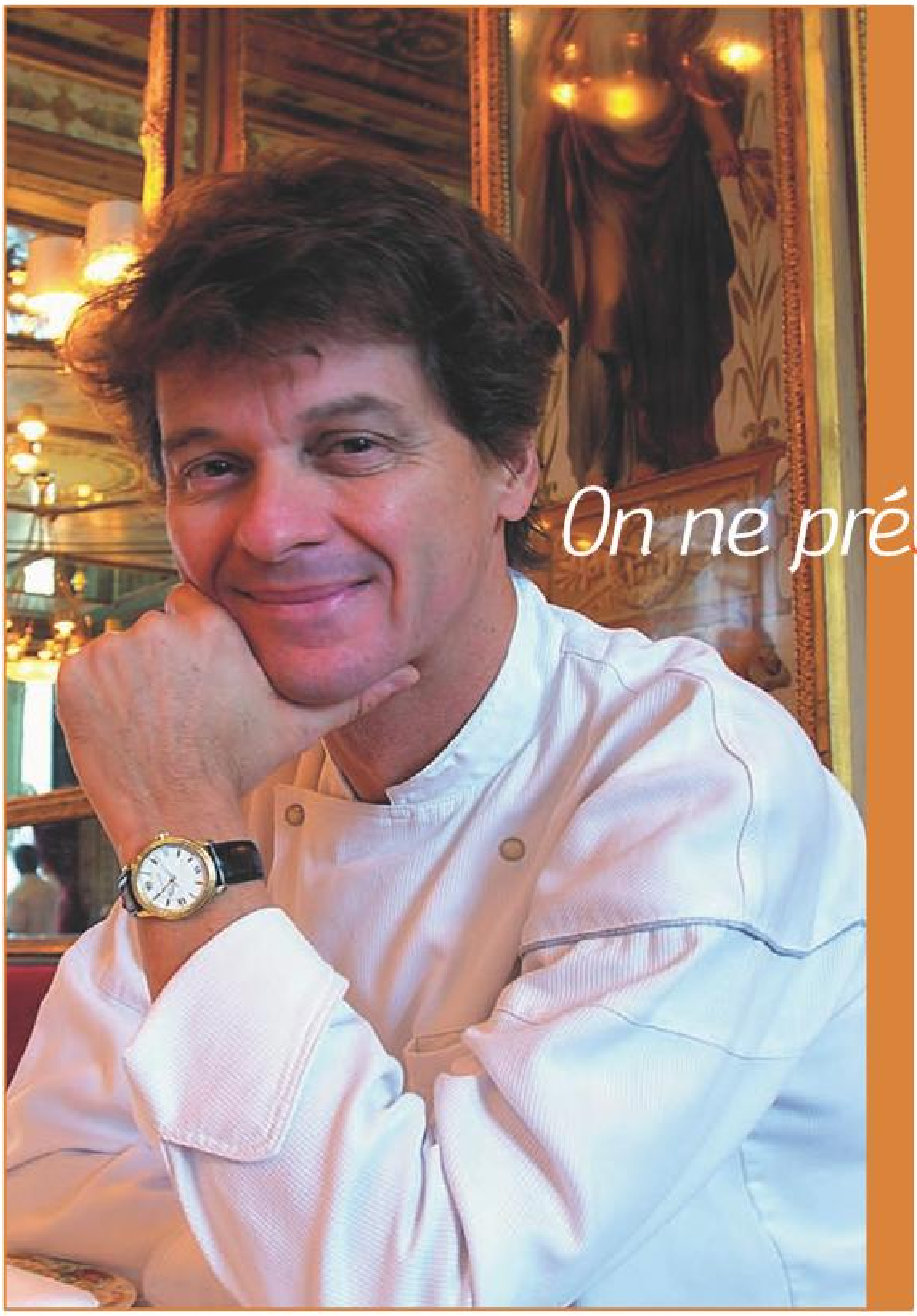
remarques :

variantes :

Extraits du livre Guy Martin :
le tour du monde en 75 recettes
aux éditions le Cherche-Midi.
176 pages XXL, 489 €



Guy Martin



Le tour du Monde d'un grand chef

On ne présente plus Guy Martin

(voir numéro précédent). Le chef multi-étoilé du Grand Véfour est aussi le créateur des menus de la first class d'Air France. Pour célébrer les 75 ans de la compagnie, il a imaginé « 75 recettes autour du monde » où il restitue l'alchimie des parfums et des saveurs de tous les continents. Un condensé d'art de vivre à la française dont nous ne sommes pas peu fiers de vous présenter des extraits !

Carpaccio de mangue et homard bleu, assaisonné de menthe et coriandre aux épices

4 personnes

- 4 homards bleus de 500 g
- 1 mangue mûre à point
- 1 citron vert
- Fleur de sel, poivre du moulin

Jus menthe et coriandre :

- 25 g de feuilles de menthe
- 25 g de feuilles de coriandre
- 5 capsules de cardamome verte
- 1 gousse d'ail
- 5 g de gingembre
- 5 cl de vinaigre de Xérès
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 clou de girofle
- 1/2 c à café de curcuma
- Sel, poivre du moulin

Cuire les homards au court-bouillon 5 à 6 min à la reprise de l'ébullition. Les décortiquer.
À l'aide d'un couteau économe, prélever le zeste d'un citron vert en enlevant un maximum de blanc.
Faire sécher le zeste, puis le mixer pour le réduire en poudre. Éplucher la mangue. Tailler le plus fin possible dans la longueur des tranches de 2 mm d'épaisseur. Couper les tranches en 2 dans la longueur.

Jus menthe et coriandre

Mixer tous les ingrédients afin d'obtenir une consistance lisse et homogène. Saler, poivrer.

Disposer les tranches de mangue en éventail, parsemer dessus quelques cristaux de fleur de sel, un tour de moulin à poivre et saupoudrer de poudre de zeste de citron.
Placer le homard et le jus de menthe.

Ravioles de patate douce et foie gras aux truffes, jus au persil

4 personnes

Purée de patates douces
- 250 g de chair de patate douce
- 25 g de miel toutes fleurs
- 10 g de vinaigre de Xérès
- 1 bâton de cannelle de 5 cm
- 1 feuille de laurier
- Sel, poivre du moulin

Farce ravioles
- 1 patate douce
- 250 g de purée de patates douces
- 30 g de comté sans croûte
- 100 g de foie gras cru
- 5 g de truffe hachée
- Sel, poivre du moulin

Jus de persil
- 300 g de crème liquide
- 50 g de persil plat
- Sel, poivre du moulin

Garniture
- 200 g pousses d'épinard
- 40 g de dés de patate douce de 5 mm
- 5 g de truffes hachées
- Sel, poivre du moulin

Purée de patates douces

Faire colorer le miel jusqu'à ce qu'il ait l'aspect d'un caramel brun. Ajouter la cannelle et le laurier. Verser le vinaigre de Xérès. Ajouter la chair de patate douce coupée en morceaux, verser de l'eau à hauteur, saler. Cuire à petits bouillons 20 min.
Retirer la cannelle et le laurier, égoutter, mixer en une fine purée. Rectifier l'assaisonnement.

Farce ravioles

Tailler des cubes de 1 cm dans du foie gras cru. Saler, poivrer. Chauffer une poêle sans matière grasse, faire colorer les cubes sur feu vif. Égoutter et réserver sur du papier absorbant. Tailler le comté en cubes de 5 mm. Mélanger tous les ingrédients, assaisonner. Éplucher la patate douce, la couper en 28 rondelles de 1 mm d'épaisseur. Tailler chaque rondelle à l'emporte-pièce de 7 cm de diamètre. Les blanchir 15 secondes au cuiseur vapeur. Placer au centre de chaque rondelle 10 g de farce à ravioles. Plier en chausson.

Jus de persil

Porter la crème à ébullition, plonger le persil plat. Cuire 5 min à petits bouillons.
Mixer, passer au chinois fin. Sel, poivre.

Garniture

Cuire les pousses d'épinard à l'huile d'olive, saler, poivrer. Les éponger sur du papier absorbant.
Cuire les dés de patate douce à l'eau bouillante salée.

Placer au centre des assiettes les épinards, dresser autour les ravioles. Napper de jus de persil et parsemer de dés de patate douce et de truffes hachées.

Blancs de poulet fermier à la truffe, patate douce au miel et caviar d'aubergine à la coriandre

4 personnes

Blancs de poulet
- 2 blancs de poulet fermier de 150 g
- 40 g de carottes en dés de 3 mm
- 40 g de courgettes en dés de 3 mm
- 40 g de tomates séchées en dés de 3 mm
- 20 g de truffe hachée
- 120 g de brousse de brebis
- Sel, poivre du moulin

Caviar d'aubergine
- 1 aubergine
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 c à café de coriandre ciselée
- Sel, poivre du moulin

Patate douce
- 1 patate douce orange
- 150 g de miel d'acacia
- 25 g de vinaigre de Xérès

Vinaigrette tomate
- 150 g de tomates séchées
- 75 g d'huile d'olive
- 90 g de vinaigre de Xérès

Blancs de poulet

Couper les blancs de poulet en portefeuille, les placer entre 2 feuilles de papier sulfurisé et les aplatir à l'aide du plat d'un couteau éminceur. Les saler et poivrer.
Mélanger le reste des ingrédients, saler, poivrer.
Répartir le mélange sur la longueur des blancs de poulet. Rouler, bien serrer dans un film alimentaire. Mettre au cuiseur vapeur 15 à 20 min. Laisser refroidir.

Caviar d'aubergine

Couper en 2 l'aubergine dans la longueur, inciser la chair. Placer les morceaux dans un plat, arroser avec l'huile d'olive, parsemer le thym, le laurier et verser un verre d'eau dans le fond du plat. Saler et poivrer. Couvrir d'une feuille de papier aluminium et cuire au four 30 min à 200 °C. Ôter la peau de l'aubergine, à l'aide d'une cuiller, récupérer la chair, la hacher au couteau. Mélanger la chair d'aubergine avec la coriandre ciselée. Rectifier l'assaisonnement.

Patate douce

Éplucher la patate douce. La tailler en 12 tranches de 1 cm d'épaisseur. Retailler chaque tranche à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.
Faire colorer le miel jusqu'à ce qu'il prenne l'aspect d'un caramel brun, verser le vinaigre. Placer les palets de patate douce dans ce caramel. Saler et poivrer. Les cuire à feu doux 20 min, ils doivent être fondants, les retourner à mi-cuisson.

Vinaigrette tomate

Mixer le plus fin possible les tomates avec l'huile d'olive et le vinaigre. Passer au tamis. Rectifier l'assaisonnement.

Ôter le film alimentaire des blancs de poulet et tailler chaque rouleau en tranches de 5 mm d'épaisseur légèrement en biais.
Dresser harmonieusement avec le reste des éléments.

Ravioles de légumes parfumés au sésame, crème d'abondance

4 personnes

- 12 carrés de pâte à ravioles

égumes
- 150 g de carottes
- 150 g de courgettes
- 150 g de céleri rave
- 2 c à soupe d'huile de sésame
- Sel, poivre du moulin

Crème d'abondance
- 300 g de crème liquide
- 50 g d'abondance
- Sel, poivre du moulin

Décor
- 1 c à soupe de dés de tomate
- 1 c à café de persil haché

Légumes

Éplucher les légumes. Les tailler dans la longueur à la mandoline à 2 mm d'épaisseur. Les tailler en fine julienne de la taille d'une allumette. Faire revenir les légumes dans une poêle chaude avec l'huile de sésame pendant 2 min, saler et poivrer. Réserver sur du papier absorbant.

Crème d'abondance

Chauffer la crème, ajouter l'abondance râpé, mélanger et rectifier l'assaisonnement. Passer au chinois.

Montage des ravioles

Placer 25 g de julienne de légumes au centre de chaque pâte, puis replier en triangle en humectant les bords avec un peu d'eau. Appuyer fortement les bords pour les coller entre eux.
Les cuire à l'eau salée 2 min.

Placer 3 ravioles par assiette, napper de crème d'abondance et parsemer de dés de tomate et de persil haché.

Recettes extraites du livre :
«Cuisinez malin - Laurence Guarneri» - Éditions Mango

Agneau confit à ma façon

J'ai appris par une femme d'origine marocaine qu'elle mangeait quasiment la même recette chez sa grand-mère. Ce fut pour elle une véritable madeleine de Proust !

6 personnes

Préparation : 45 minutes
Cuisson 2 h 10 environ

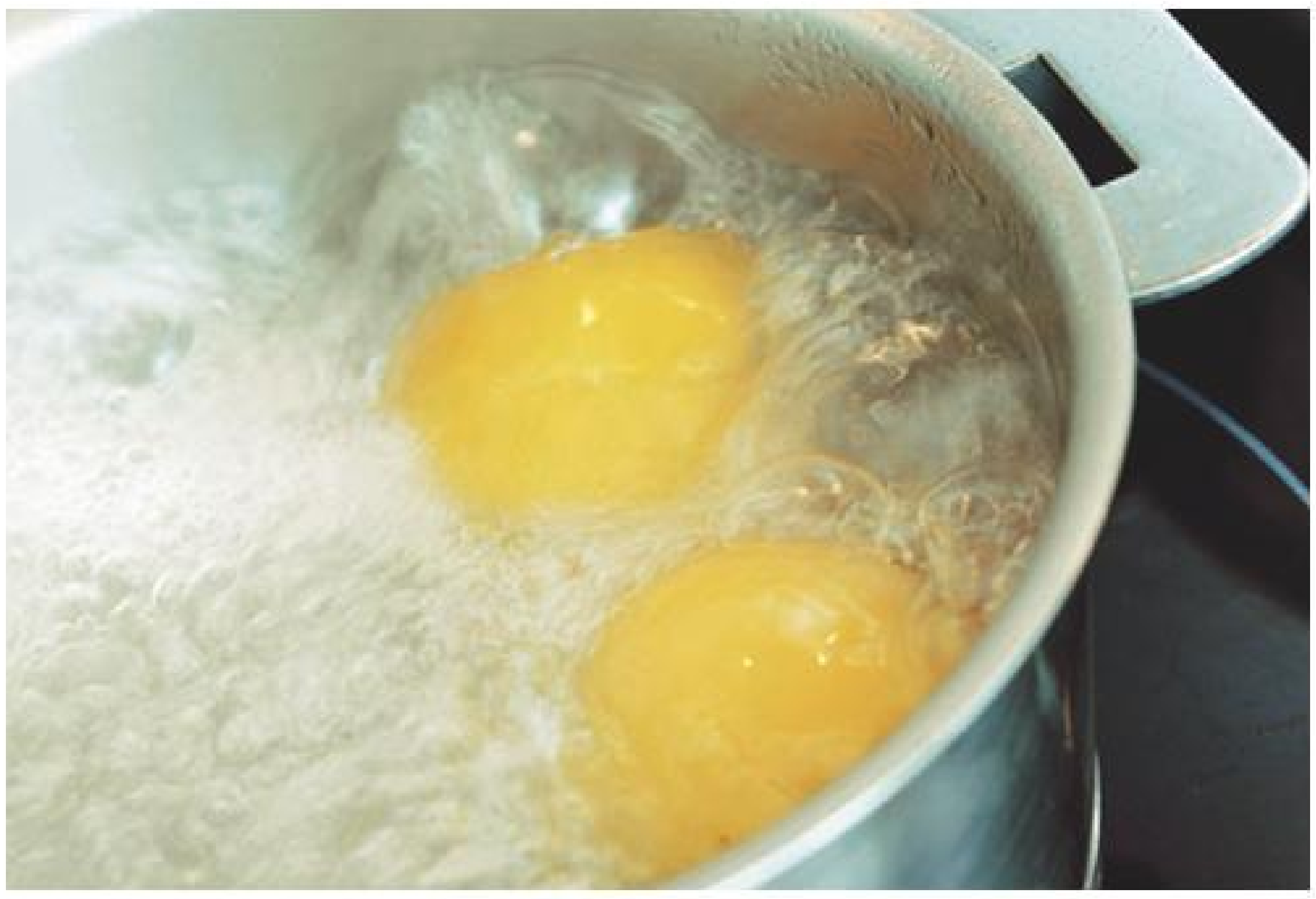
USTENSILES

1 sauteuse de 28 cm de diamètre avec couvercle
1 presse-ail
1 casserole
1 mixeur (facultatif)
1 cocotte pour 6 personnes avec couvercle

INGRÉDIENTS

3 kg de gigot d agneau coupé en 24 morceaux
3 cuillerées à soupe de sucre semoule
Le jus de 2 citrons jaunes
1/2 cuillerée à soupe de gingembre en poudre
2 gousses d ail dégermées
2 citrons confits
2 cuillerées à soupe d huile d olive
Sel
Poivre du moulin

3 Dans la même sauteuse, faites chauffer le sucre 5 minutes environ à feu vif jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel clair.



6 Pendant ce temps, faites blanchir les citrons confits 1 minute dans la casserole.

1 Assaisonnez les morceaux d'agneau.

2 Dans la sauteuse, faites-les revenir en deux fois dans l'huile d'olive 5 minutes à feu vif. Retirez les morceaux de viande et réservez-les.

4 Quand le caramel commence à prendre, baissez le feu.

5 Ajoutez les morceaux de viande, le jus de 1 citron, le gingembre et les gousses d'ail pressées. Mélangez bien, couvrez et laissez cuire 1 heure à feu doux.

7 Rafraîchissez-les et renouvelez l'opération.

8 Préchauffez le four à 180°C. A la fin de la cuisson de la viande (sur le feu), incorporez les citrons confits coupés en quatre dans la sauteuse avec le deuxième jus de citron et 1 verre d'eau.

Agneau confit à ma façon (suite)

Pour le confit de légumes
4 fonds d artichaut surgelés
1 céleri-rave
2 bulbes de fenouil
4 petits navets
1 citron vert non traité
Le jus de 1 citron jaune
3 gousses d ail dégermées
3 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 cuillerées à café de graines de fenouil

pour le décor
1 bouquet de persil plat

Accompagnez cette recette d'une semoule parfumée à la cannelle et aux raisons secs.

11 Coupez-les en dés.

14 Coupez le citron vert en quartiers sans le peler.

9 Baissez le four à 150°C, couvrez la sauteuse, enfournez-la et laissez cuire 1 heure.

10 Pendant ce temps, préparez le confit de légumes : plongez les fonds d'artichaut 3 minutes dans la casserole remplie d'eau bouillante pour les décongeler.

12 Coupez le céleri-rave, les bulbes de fenouil et les navets en petits dés, à la main ou au mixeur.

13 Dans la cocottes, faites revenir les légumes dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive 8 à 10 minutes à feu vif.

15 Ajoutez dans la cocotte le jus de citron, le citron vert, l'ail perssé et les graines de fenouil. Couvrez et laissez cuire 1 heure à feu doux.

16 Salez, poivrez et ajoutez le reste d'huile d'olive. Parsemez la viande et les légumes de persil haché et servez.

Ravioles de foie gras, crème ciboulette

Une entrée festive par excellence ! Cette pâte à ravioles vendue dans les épiceries asiatique vous fait gagner un temps précieux. Confectionnez-les jusqu'à 24 heures à l'avance, conservez-les au frais, vous n'aurez qu'à les faire cuire au moment du repas.

6 personnes

Préparation : 50 minutes
Cuisson : 12 minutes

USTENSILES

1 pinceau
1 emporte-pièce de 6 cm de diamètre
1 casserole
1 faitout
1 écumoire araignée
6 assiettes creuses

INGRÉDIENTS

200 g de foie gras de canard cru
Un peu de farine pour le plan de travail
36 feuilles de raviolis chinois carrées
Un peu de quatre-épices
1 jaunes d'œuf
50 cl de crème liquide
3 cuillerées à café de fond de volaille en poudre
20 g de gros sel
Sel
Poivre du moulin

Pour le décor

1 botte de ciboulette

Accompagnez ces ravioles de quelques tranches de pain au céréales.

4 Posez par dessus une autre feuille de ravioli.

8 Dans le faitout, portez à ébullition 3 litres d'eau avec le gros sel et le reste de fond de volaille. Baissez le feu et faites pocher les ravioles 2 minutes dans l'eau frémissante.

1 Coupez le foie gras en cubes de 2 cm de côtés environ.

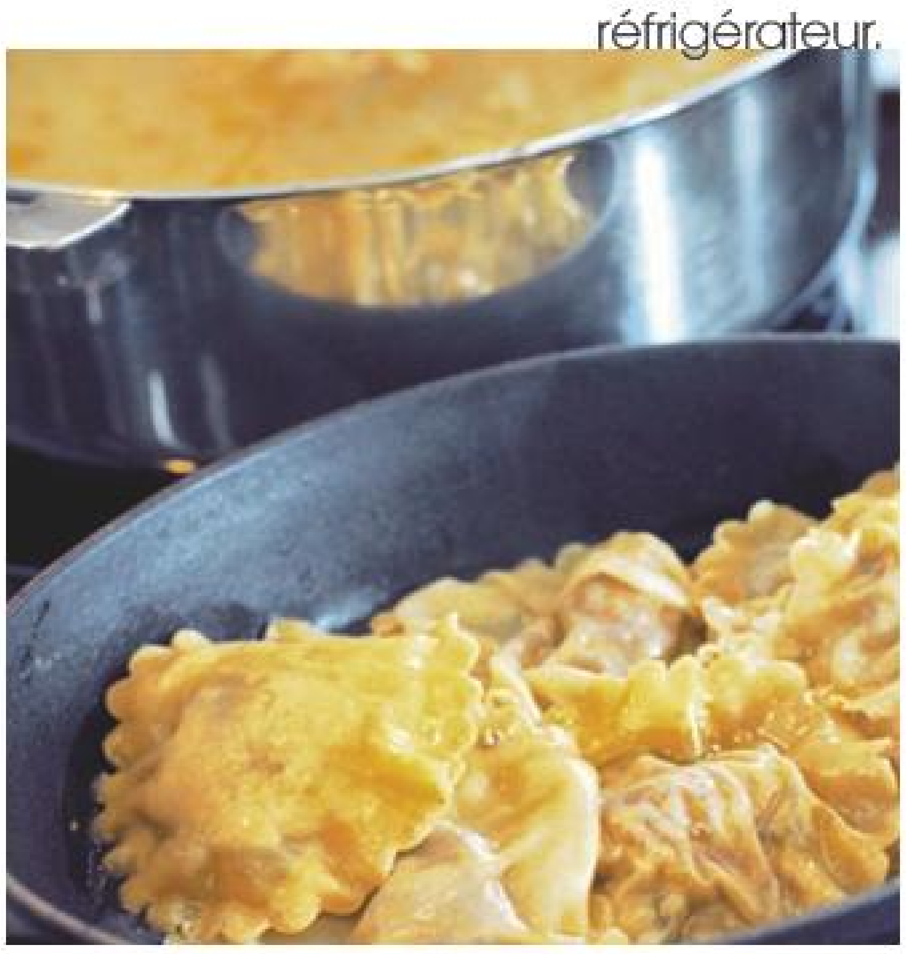
2 Farinez légèrement le plan de travail. Déposez 1 cube de foie gras au centre de feuille de ravioli. Ajoutez 1 pincée de quatre épices.

3 Délayez le jaune d'œuf dans 1 cuillerée à café d'eau. A l'aide du pinceau badigeonnez les bords de la feuille de ravioli de ce mélange.

5 Soudez les deux feuilles en appuyant fermement sur les bords avec le côté de la main.

6 Donnez-lui la forme d'une raviole à l'aide de l'emporte-pièce. Renouvelez l'opération jusqu'à l'obtention de 18 ravioles. Couvrez-les d'un torchon et réservez-les au moins 20 minutes au réfrigérateur.

7 Dans la casserole, portez à ébullition la crème liquide avec du sel, du poivre et 1 pincée de fond de volaille. Laissez-la bouillir 10 minutes environ. Maintenez-la au chaud à feu doux.



9 Faites chauffer des assiettes. Égouttez les ravioles avec l'écumoire araignée.

10 Ciselez la ciboulette.

11 Répartissez les ravioles dans les assiettes. Versez la crème bouillante par dessus et parsemez de ciboulette ciselée. Poivrez et servez aussitôt.

COA

Macarons gourmands

Faites vos macarons 2 jours à l'avance ou, mieux, congelez-les et sortez-les quelques heures avant la dégustation. La glace pralinée et le caramel peuvent aussi être faites à l'avance... Le montage prend alors 3 minutes ! Vous verrez, ils en redemanderont .

6 personnes

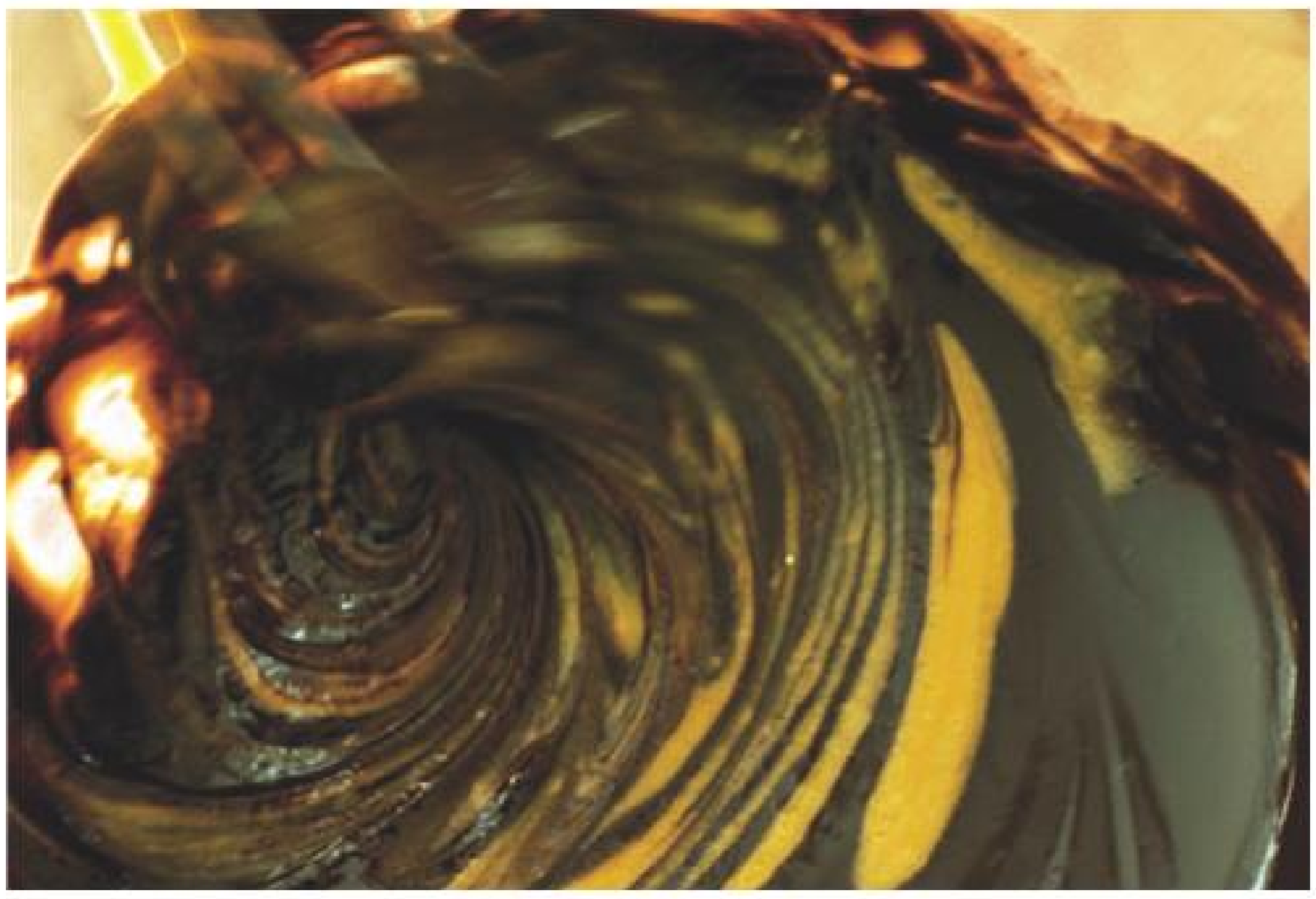
Préparation : 50 minutes (+ quelques heures de refroidissement)
Cuisson 30 minutes environ

USTENSILES

1 tamis
1 fouet électrique
1 poche à douille avec douille de 5 mm
1 plaque de cuisson en acier ou 1 plaque de four
Papier cuisson
1 thermomètre de cuisson ou 1 cuillère en bois
1 sorbetière ou 1 turbine à glace

INGRÉDIENTS

Pour les macarons
200 g de chocolat à 70 % de cacao
60 g de beurre
2 jaunes d'œufs
1 cuillerée à café de fécule de ma·s
6 blancs d'œufs
70 g de sucre semoule



3 Incorporez ce mélange à l'appareil chocolaté.

6 Recouvrez la plaque de cuisson d'une feuille de papier cuisson, puis couchez les macarons ; ils doivent mesurer 6 cm de diamètre environ.

1 Préparez les macarons : préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le chocolat et le beurre coupés en petits morceaux 5 minutes au micro-ondes.

2 Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs à la fécule de ma • s tamisée.

4 Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre à la fin et mélangez-les en trois fois à l'appareil précédent.

5 Mettez la préparation dans la poche à douille.

7 Enfournez et laissez cuire 15 minutes. Les macarons doivent être mats sur le dessus et ils ne doivent pas trembler. Laissez-les refroidir.

8 Préparez la glace au praliné : dans la grande casserole, portez à ébullition le lait frais additionné du lait en poudre. Incorporez le praliné, mélangez et retirez du feu.

Macarons gourmands (suite)

Pour la glace au praliné
50 cl de lait frais entier
30 g de lait en poudre à 0% de matières grasses
2 cuillerées à soupe de pâte de praliné délayé dans un peu de lait chaud
6 jaunes d'œufs
100 g de sucre semoule
10 cl de crème liquide entière froide

Pour la sauce caramel
100 g de sucre semoule
20 g de beurre

Que boire avec ? Château La Hargues, bordeaux 2004 (blanc)

11 Préparez une crème anglaise à partir de ce mélange.

14 Déposez 1 boule de glace au praliné sur la moitié des macarons.

9 Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre sans blanchir le mélange.

10 versez délicatement le lait chaud au praliné sur les jaunes d'œuf sucrés et mélangez.

12 Transvasez aussitôt dans un saladier froid avec la crème liquide. Laissez refroidir plusieurs heures, d'abord à température ambiante, puis au réfrigérateur. Turbinez juste avant le repas.

13 Préparez un caramel avec les 100 g de sucre et les 3 cuillerées à soupe d'eau. Hors du feu, décuisez avec le beurre, en remuant la casserole.

15 recouvrez-les des autres macarons.

16 Entourez de sauce au caramel et servez.

Bon appétit chez les Ch'tis !

recettes extraites de
«Craquez pour la cuisine des ch'tis !»
de Karine Descamps
aux Editions Mango,
Photos : Valéry Guedes, Stylisme : Natacha Arnoult.

Croquettes de crevettes grises

Préparation
15 minutes + 3 heures de repos

Cuisson
5 minutes environ

Ingrédients pour 4 personnes
200 g de crevettes grises décortiquées
2 œufs
1 citron jaune (facultatif)
1 pincée de piment de Cayenne
100 g de farine
Un peu de chapelure
50 cl de lait (ou de fumet de crevettes)
100 g de beurre
Huile pour friture
Sel et poivre du moulin

/ Préparez une béchamel assez épaisse : faites fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen. Ajoutez la farine et mélangez énergiquement de façon à former un petit paquet, puis versez progressivement le lait en fouettant bien le tout. Laissez refroidir légèrement.
/ Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Ajoutez les jaunes et les crevettes à la béchamel. Salez, poivrez, saupoudrez de piment de Cayenne et mélangez délicatement le tout. Couvrez et laissez reposer et épaissir au moins 3 heures (l'idéal étant toute une nuit).
/ Avec la béchamel, formez des croquettes de forme allongée (7 à 8 cm de long).
/ Passez-les dans la chapelure, puis dans les deux blancs d'œufs battus, puis de nouveau dans la chapelure.
/ Plongez les croquettes dans un bain de friture à 180 °C pendant 5 minutes environ afin qu'elles soient bien dorées. Égouttez-les sur du papier absorbant.
/ Servez-les aussitôt accompagnées de rondelles de citron.

Bon à savoir !
Sur la côte, jusqu'en Belgique, on se délecte d'une simple tartine beurrée nappée (généreusement) de crevettes grises décortiquées. Je vous le recommande ! On a aussi coutume de servir des tomates aux crevettes grises, un pur délice après une journée de plage !

Apéro à la mode ch'ti

Préparation
15 minutes

Cuisson
10 minutes (pour les toasts)

Ingrédients pour 4 personnes
400 g de fromages du Nord (Bergues, mimolette, maroilles, boulette d'Avesnes, Vieux-Lille, Crayeux de Roncq, Mont des Cats, etc.)
500 g de poissons fumés (saumon, haddock, flétan, hareng)
Quelques tranches de pain de campagne
Diverses bières régionales blondes, blanches, brunes ou ambrées
Sel de céleri (pour la mimolette)

/ Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
/ Coupez les tranches de pain en quatre et les différents fromages en lamelles ou en petits dés. Saupoudrez la mimolette de sel de céleri. Répartissez les fromages sur le pain. Déposez les toasts dans un plat et faites-les dorer 10 minutes au four.
/ Coupez les différents poissons en morceaux et disposez-les dans de petites assiettes (ou sur du pain).
/ Servez séparément les fromages et les poissons en les accompagnant des différentes bières.

Bon à savoir !
Voici les trois produits représentatifs de la région réunis pour un apéritif on ne peut plus local ! Vous pouvez opter pour un assortiment de poissons que l'on fume toujours dans la région, notamment à Grand-Fort-Philippe ou Boulogne-sur-Mer. Pour les amateurs de bière brune, tentez une Noire de Slack (Brasserie Noyon), délicieuse avec des kippers.

Bon appétit chez les Ch'tis !

Coq à la bière

Préparation
30 minutes

Cuisson
2 heures

Ingrédients pour 4 personnes
1 coq coupé en morceaux
150 g de lardons fumés
250 g de champignons de Paris
2 carottes en rondelles
150 g de petits oignons blancs
2 échalotes hachées
1 gousse d'ail hachée
2 branches de thym
2 feuilles de laurier
2 litres de bière blonde
1 cuillerée à café de baies de genièvre
1 cuillerée à soupe de farine
2 cuillerées à soupe de crème fraîche
50 g de saindoux ou de margarine
30 g de beurre
Sel et poivre en grains

/ Dans une cocotte, faites fondre le saindoux, puis mettez les morceaux de coq à dorer de chaque côté 4 à 5 minutes à feu vif. Retirez-les de la cocotte et, à la place, faites revenir les échalotes quelques minutes.
/ Remettez les morceaux de coq dans la cocotte. Saupoudrez le tout de farine, puis ajoutez les carottes, les baies de genièvre, le thym, le laurier, l'ail, quelques grains de poivre et 1 pincée de sel. Mouillez avec la bière, couvrez et laissez mijoter 2 heures à feu doux.
/ Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse 3 à 4 minutes à feu vif. Débarrassez-les sur une assiette. Dans la poêle, faites revenir les oignons 3 minutes à feu vif. Couvrez et faites étuver 20 minutes à feu doux. Réservez. Nettoyez les champignons, ôtez le pied et coupez-les grossièrement en morceaux. Faites-les revenir pendant 5 minutes dans la poêle avec le beurre.
/ Incorporez les lardons, les oignons et les champignons dans la cocotte et prolongez la cuisson 5 à 10 minutes. Ajoutez la crème et mélangez.
/ Servez ce plat avec des frites (voir p. 46) et une bonne bière blonde du Nord.

Bon à savoir !
Si vous préparez ce plat typique d'hiver avec un poulet fermier, diminuez le temps de cuisson (environ 1 heure). C'est à Licques que l'on trouve les meilleures volailles (Label Rouge) de la région ! Et comme tous les plats mijotés, il sera encore meilleur le lendemain.

Waterzoï de poissons

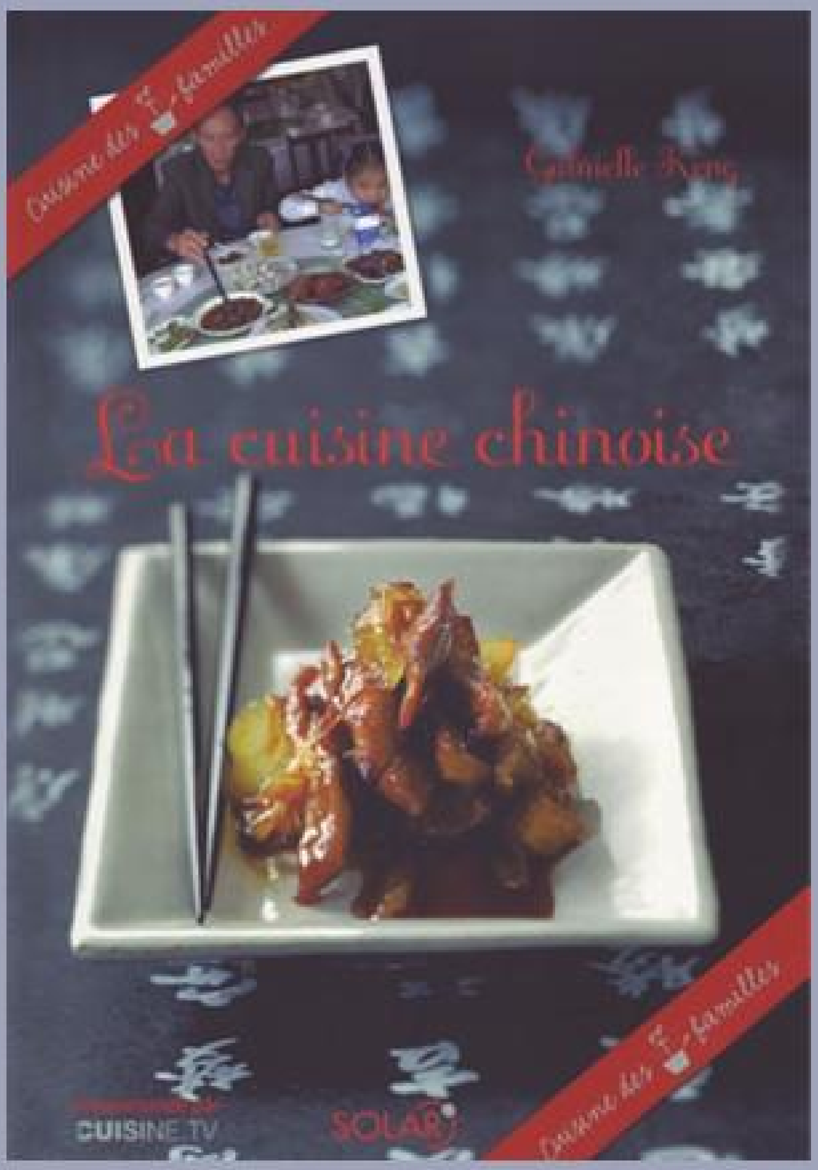
Préparation
15 minutes

Cuisson
35 minutes environ

Ingrédients pour 4 personnes
1 kg de poissons coupés en morceaux (sole, lotte, cabillaud, saumon…)
2 carottes
2 poireaux
2 branches de céleri
3 jaunes d'œufs
1 oignon
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
1 litre de fumet de poisson (tout prêt ou maison)
10 cl de vin blanc
Le jus de 1 citron
20 cl de crème fraîche épaisse
40 g de beurre
Sel et poivre du moulin

/ Épluchez les légumes et taillez-les en julienne. Pelez et émincez l'oignon.
/ Faites revenir le tout dans une cocotte avec le beurre pendant 3 à 4 minutes à feu moyen.
/ Ajoutez les morceaux de poissons et le bouquet garni. Salez, poivrez et mouillez avec le fumet et le vin. Couvrez et laissez mijoter 30 minutes à feu doux.
/ En fin de cuisson, retirez les morceaux de poissons et réservez-le au chaud dans du papier d'aluminium.
/ Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec la crème. Versez la moitié de ce mélange dans la cocotte, ajoutez le jus de citron et portez à ébullition en remuant bien le tout. Hors du feu, incorporez le reste du mélange.
/ Déposez les morceaux de poissons dans une soupière. Ajoutez les légumes et la sauce. Servez aussitôt.
/ Accompagnez ce plat de pommes de terre à l'eau ou de riz.

Bon à savoir !
Waterzoi, qui signifie littéralement « eau qui bout », est une spécialité d'origine belge qui peut se préparer également avec du poulet. Ici l'sauce elle fait passer l'pichon : *la sauce est délicieuse !*



Recettes extraites du livre :
«cuisine chinoise - Gabrielle Keng» - Éditions Solar

Bœuf à l'anis étoilé hong shao

À l'origine, ce plat, dit « plat du mari et de l'épouse », est préparé avec des abats de bœuf (langue et cœur). Pour ma part, je le réalise tout simplement avec de la viande. Délicieux pour grignoter à l'apéritif.

1 morceau de pot-au-feu (plat de côtes sans os ou tendron)
1 morceau de gingembre
1 cube de bouillon
2 cuill. à café de sucre en poudre
1,5 cuill. à soupe de gros sel
3 étoiles d'anis (badiane)
1 cuill. à soupe de sauce de soja Pour la sauce
1 cuill. à café de sauce de soja
1 cuill. à café d'huile de piment (facultatif)
1/2 cuill. à café d'huile de sésame
1 cuill. à café de poivre du Sichuan en grains (ou poivre noir)
2 oignons verts
1 cuill. à café de coriandre ciselée

4 PERSONNES **CUISSON : 1 h 30** **PRÉPARATION : 30 MINUTES**

- Faites blanchir le morceau de viande pendant 5 minutes dans une grande marmite d'eau bouillante. Égouttez la viande, puis passez-la sous l'eau froide.
- Écrasez le morceau de gingembre à l'aide d'un pilon ou avec la lame d'un couteau épais.
- Dans la marmite, ajoutez le cube de bouillon, puis le sucre, le sel, le gingembre, l'anis étoilé, la sauce de soja et le poivre de Sichuan. Portez à ébullition, puis ajoutez le morceau de viande. Baissez le feu à la reprise de l'ébullition, puis laisser mijoter doucement pendant 1 heure au moins, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Retirez la viande du bouillon et laissez refroidir.
- Pendant ce temps, préparez la sauce. Mélangez soigneusement dans un bol la sauce de soja, l'huile de piment (si vous l'aimez) et l'huile de sésame.
- Quand la viande est froide, émincez-la en tranches très fines. Coupez les oignons en julienne. Dressez les tranches de bœuf sur un plat et nappez-les de sauce. Parsemez de coriandre ciselée et d'oignons frais pour servir.

D'ailleurs

Boulettes de poulet aux champignons parfumés

4 PERSONNES **CUISSON : 20 MINUTES** **PRÉPARATION : 20 MINUTES**

300 g de viande de poulet fermier hachée
4 champignons parfumés séchés
2 gousses d'ail
1 petit morceau de gingembre
5 tiges de coriandre
1 oignon frais
1 cuill. à café d'huile de sésame
1 cuill. à soupe d'huile de tournesol
3 cuill. à café de fécule de pomme de terre
1/2 cuill. à café de sucre en poudre
1 cuill. à café d'eau
4 grandes feuilles de salade ou de chou
2 cuill. à soupe de sauce de soja
sel, poivre

- Faites tremper les champignons parfumés dans un bol d'eau bouillante pendant 15 minutes.
- Hachez l'ail, le gingembre, la coriandre et l'oignon frais. Ôtez les pieds des champignons, puis coupez-les en très petits morceaux et mélangez le tout.
- Dans un bol, mélangez la viande et le hachis d'aromates et de champignons. Salez, poivrez, ajoutez les deux sortes d'huiles, 1 cuillerée à café de fécule et le sucre et la sauce de soja. Malaxez bien tous les ingrédients avec 1 cuillerée à café d'eau.
- Étalez le reste de la fécule sur une assiette. Façonnez une boule de farce de la grosseur d'un œuf de caille dans la paume de votre main, puis roulez-la légèrement dans la fécule. Recommencez jusqu'à épuisement de la farce, en disposant au fur et à mesure les boulettes sur un plat.
- Garnissez le panier à vapeur de feuilles de salade ou de chou. Répartissez-y les boulettes et laissez cuire à la vapeur pendant 15 minutes.
- Servez dans le panier.

Tourteau sauté aux trois parfums

4 PERSONNES **CUISSON : 15 MINUTES** **PRÉPARATION : 15 MINUTES**

1 tourteau vivant
4 oignons nouveaux
2 gousses d'ail
1 petit morceau de gingembre
4 cuill. à soupe d'huile de tournesol
3 cuill. à soupe de sauce de soja
1 cuill. à soupe de sucre en poudre
1 cuill. à soupe d'huile de sésame
sel, poivre

- Nettoyez le tourteau et détachez ses pinces. À l'aide d'un couperet, frappez chaque pince d'un coup sec pour la fendiller. Retirez la carapace et supprimez les branchies. Coupez le crabe en quatre. Réservez.
- Coupez les oignons en petits morceaux. Hachez l'ail et le gingembre.
- Mettez l'huile de tournesol à chauffer dans un wok. Faites revenir l'ail, le gingembre et les oignons, puis ajoutez les morceaux de crabe. Salez, poivrez, versez la sauce de soja et le sucre en poudre. Faites cuire sur feu vif pendant 2 minutes en remuant, puis ajoutez un petit verre d'eau. Couvrez et laissez cuire à l'étuvée pendant 5 à 6 minutes.
- Versez l'huile de sésame 1 minute avant la fin de la cuisson. Mélangez, puis dressez sur un plat chaud et servez.

Les enfants adorent les boulettes. Il faut juste faire attention à ce que la chair soit bien compacte, sinon elles sont moins jolies une fois cuites. Je les fais parfois avec de la viande de porc ou du poisson, mais je les aime aussi en soupe ou cuites avec des légumes.

Le secret de ce plat ? Un tourteau bien frais et un peu de poigne pour le couper en quatre ! Lorsque je n'ai pas le cœur à assommer un pauvre crabe vivant, je l'achète déjà cuit et je le laisse mijoter un peu plus longtemps. Un plat à déguster sans manières, avec les doigts !

Minirouleaux de printemps

4 PERSONNES **CUISSON : 10 MINUTES** **PRÉPARATION : 30 MINUTES**

5 feuilles de brik ou 5 galettes de riz
1 jaune d'œuf
huile pour la friture

Pour la farce
2 oignons nouveaux
1 carotte
2 champignons parfumés séchés
2 cuill. à soupe d'huile
200 g de viande hachée de poulet ou de porc
1 cuill. à café de sauce de soja
sel, poivre

- Hachez les oignons et râpez la carotte. Faites tremper les champignons parfumés dans un bol d'eau bouillante pendant 15 minutes, puis ôtez les pieds et coupez le reste en tout petits morceaux.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle. Ajoutez la viande et laissez-la revenir sans cesser de remuer. Lorsqu'elle est bien dorée, ajoutez l'oignon, les carottes et les champignons parfumés. Salez, poivrez et versez la sauce de soja. Mélangez bien, puis retirez du feu. Placez la farce obtenue dans une passoire et pressez pour en éliminer l'huile. Réservez.
- Sur une table, coupez les galettes de riz en quatre (ou en six si vous voulez obtenir des minirouleaux de printemps), puis posez-les sur un chiffon humide pour les ramollir. Déposez un petit boudin de farce près du bord le plus long de chaque crêpe. Repliez l'autre bord sur la farce, puis rabattez les deux extrémités. Achevez de rouler la galette en serrant bien, puis scellez avec une goutte de jaune d'œuf battu. Renouvelez l'opération rouleau par rouleau. (Si vous utilisez les feuilles de brik, il n'est pas nécessaire de les humidifier ; doublez l'épaisseur si elles ont tendance à se casser.)
- Faites frire les rouleaux par petites quantités dans une casserole. Dégustez chaud, avec de la sauce de soja additionnée de vinaigre.

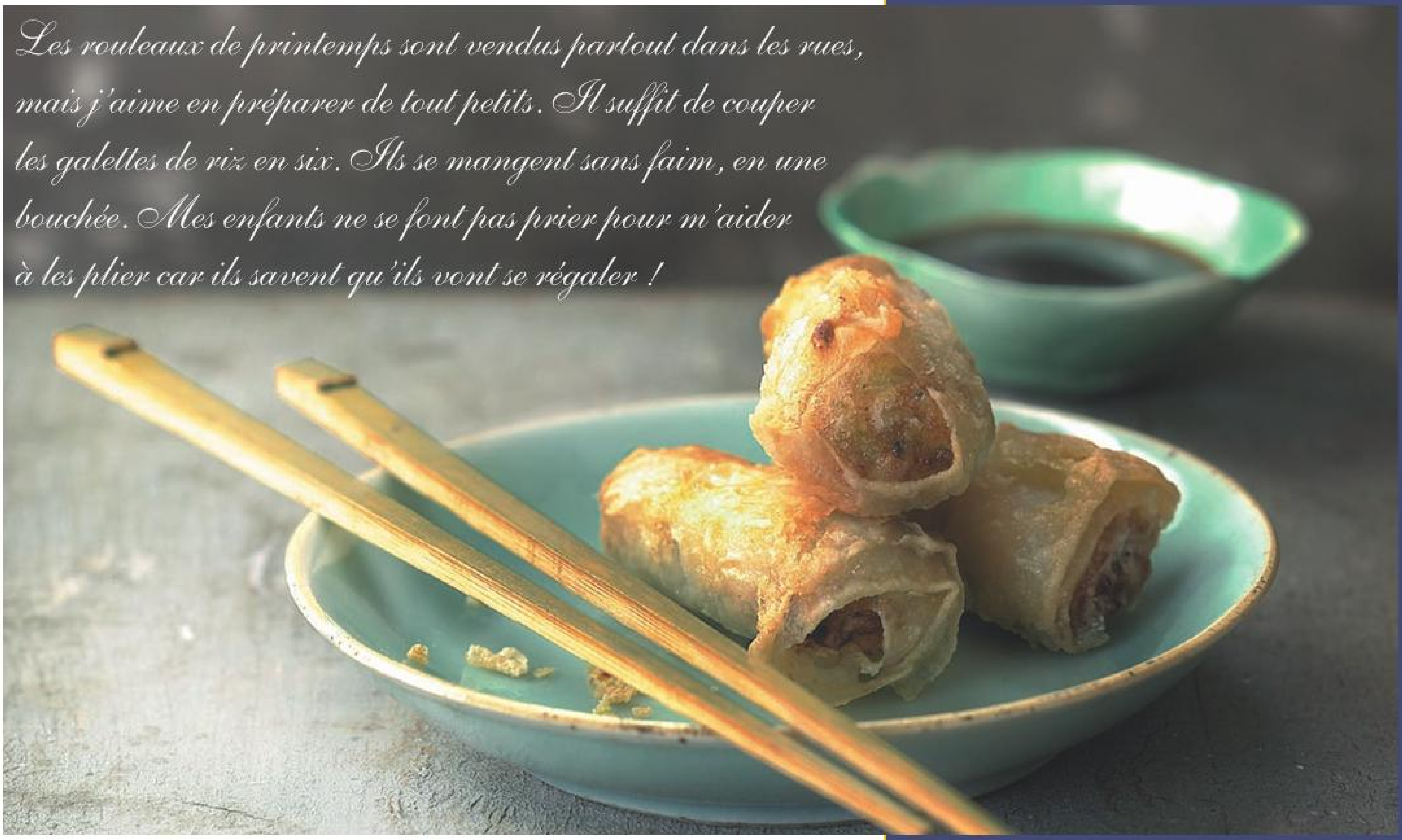
Poulet sauté aux haricots verts

4 PERSONNES **CUISSON : 10 MINUTES** **PRÉPARATION : 10 MINUTES**

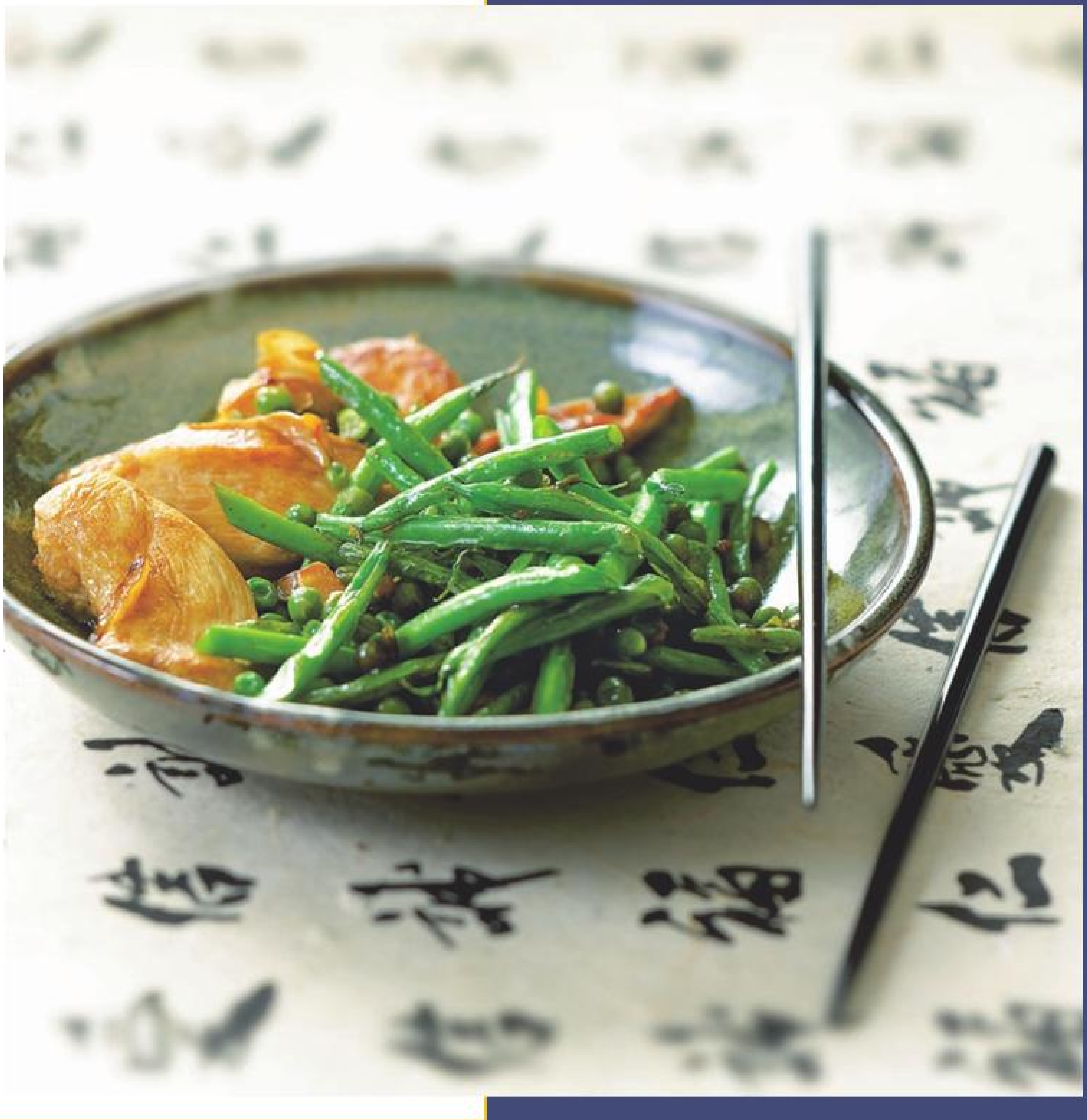
4 blancs de poulet fermier
300 g de haricots mange-tout
2 gousses d'ail
5 cuill. à soupe d'huile
50 g de petits pois frais
1 cuill. à soupe de sauce de soja
1 cuill. à soupe d'huile de sésame
sel

- Débitez les blancs de poulet en tranches fines. Effilez les haricots en coupez les en deux en biseau. Hachez l'ail.
- Mettez 2 cuillerées à soupe d'huile à chauffer dans une poêle. Faites revenir l'ail avec les mange-tout. Lorsqu'ils sont cuits tout en restant croquants, transférez-les sur une assiette. Réservez.
- Faites chauffer le reste de l'huile. Ajoutez les morceaux de poulet et faites-les revenir en remuant. Dès qu'ils changent de couleur, versez les petits pois. Laissez cuire en mélangeant pendant 1 minute, puis incorporez les haricots mange-tout. Salez, versez la sauce de soja. Mélangez et retirez du feu.
- Arrosez d'huile de sésame juste avant de servir.

Les rouleaux de printemps sont vendus partout dans les rues, mais j'aime en préparer de tout petits. Il suffit de couper les galettes de riz en six. Ils se mangent sans faim, en une bouchée. Mes enfants ne se font pas prier pour m'aider à les plier car ils savent qu'ils vont se régaler !



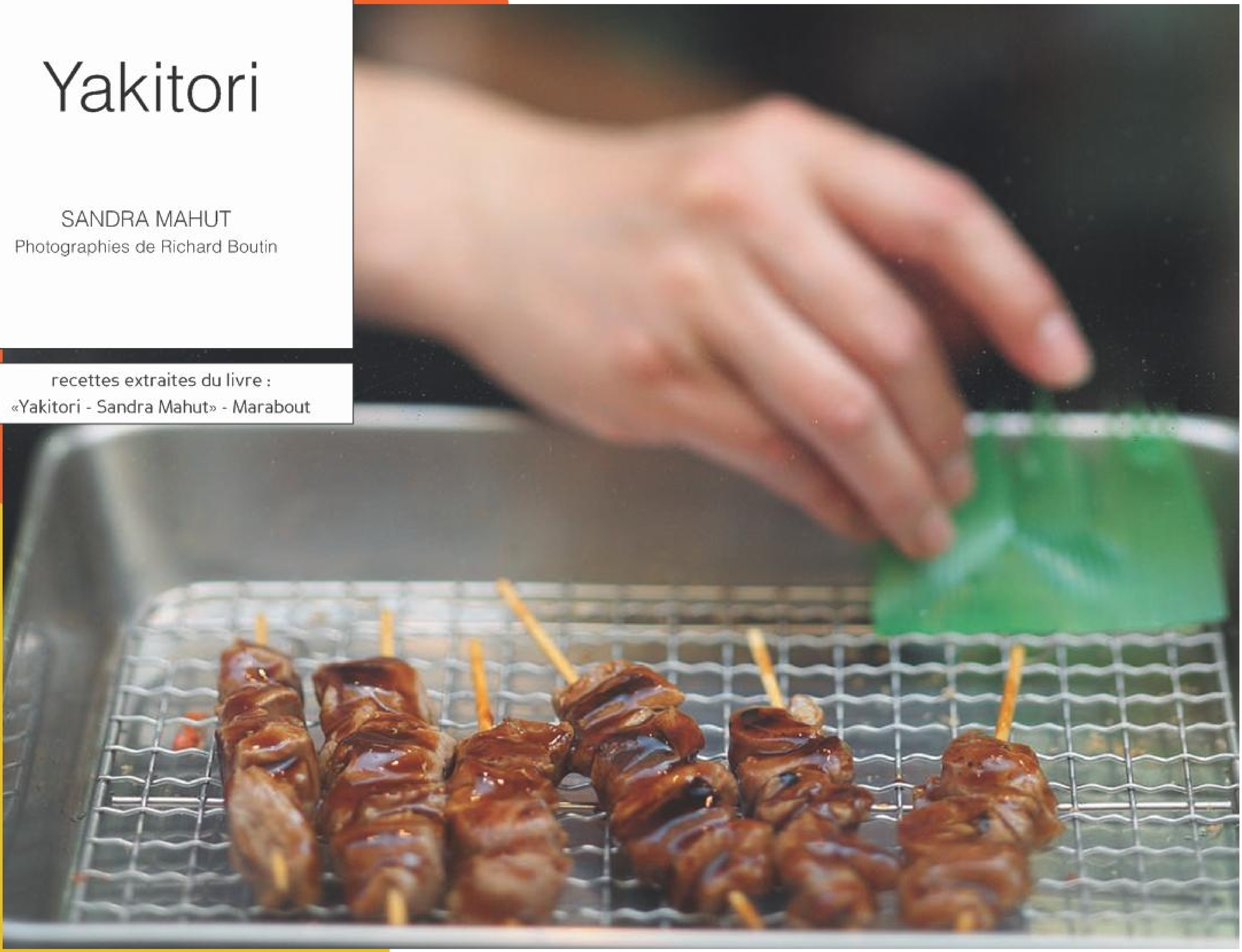
À l'origine, ce plat est fait avec une variété de petits pois dont la cosse est tellement tendre qu'on la mange aussi, mais des haricots verts et des petits pois font aussi bien l'affaire.



Yakitori

SANDRA MAHUT
Photographies de Richard Boutin

recettes extraites du livre :
«Yakitori - Sandra Mahut» - Marabout



Canard laqué en yakitori

4 PERSONNES — **CUISSON : 10 MINUTES** — **PRÉPARATION : 10 MINUTES**
MARINADE : 1 HEURE

400 à 500 g d'aiguillettes de canard
POUR LA MARINADE
2 gousses d'ail pilées
2 cm de racine de gingembre frais râpé
60 ml de sauce soja
1 c. à soupe de sucre roux
2 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de sauce Hoisin
2 c. à soupe de vinaigre de xéres ou balsamique

- Mélangez dans un saladier l'ail haché avec le gingembre râpé,
- la sauce soja, le sucre, le miel, le vinaigre et la sauce Hoisin.
- Coupez en petites lanières les aiguillettes de canard.
- Faites mariner 1 heure le canard dans la sauce de marinade.
- Enfilez les lanières de canard sur des pics de bambou et faites-les griller en les arrosant régulièrement de sauce.

Boulettes de poulet à la ciboule et au vert de poireau

4 PERSONNES — **CUISSON : 10 MINUTES** — **PRÉPARATION : 20 MINUTES**

500 g de blancs de poulet
1 cm de racine de gingembre frais
1 bouquet de ciboulette
1 petit poireau
1 blanc d'oeuf
1 c. à café de sucre en poudre
un peu de farine de blé
1 c. à soupe d'huile de sésame
POUR LA SAUCE SUCRÉE
2 c. à soupe de sauce soja légère
2 c. à soupe de saké
2 c. à soupe de sucre blond
2 c. à café de Maïzena

- Coupez les blancs de poulet en petits dés.
- Mixez les morceaux de poulet avec la ciboulette, le poireau coupé en fines rondelles, le gingembre haché et le sucre en poudre. Lorsque le poulet est bien mixé, ajoutez le blanc d'oeuf et mixez de nouveau.
- Dans une casserole, portez à ébullition le saké, la sauce soja et le sucre blond. Ajoutez la Maïzena et mélangez bien. Laissez refroidir.
- Formez des boulettes avec des noix de viande hachée que vous roulerez ensuite dans la farine.
- Faites-les dorer légèrement dans une poêle avec de l'huile de sésame. Puis enfilez deux ou trois boulettes sur chaque pic en bois.
- Servez les yakitori nappés de sauce sucrée.

中濃
ソース

中濃
ソース

Boeuf émincé teriyaki

4 PERSONNES **CUISSON : 5 MINUTES** **PRÉPARATION : 15 MINUTES**
MARINADE : 30 MINUTES

500 g de filet de boeuf
POUR LA MARINADE
30 g de sucre roux
(ou 1 grosse c. à soupe)
100 ml de mirin ou de vinaigre de riz
80 ml de sauce soja japonaise
3 c. à soupe de saké
ou de vin blanc doux
1 cm de racine de gingembre
frais émincé
1 gousse d'ail écrasée

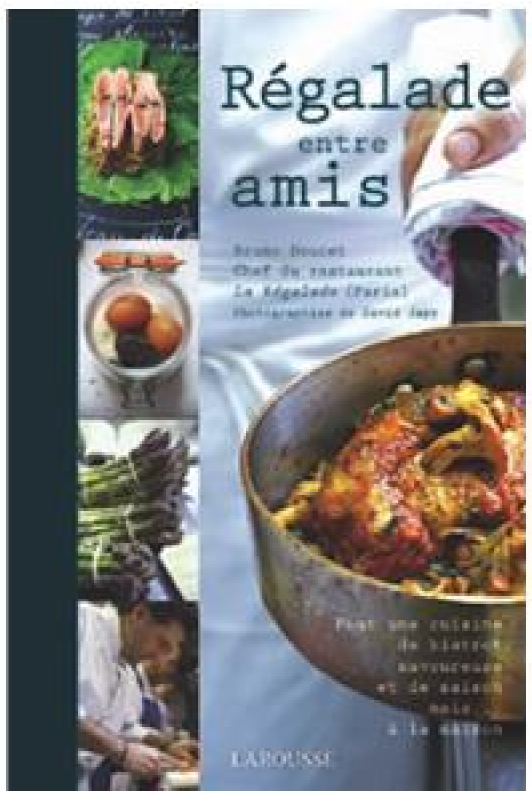
• Coupez le boeuf en tranches fines puis recoupez les tranches en lanières de 3 à 4 cm de longueur sur 1 cm de largeur.
• Mélangez les ingrédients de la marinade dans un bol.
• Ajoutez le boeuf émincé et laissez-le mariner heure au réfrigérateur.
• Sortez le boeuf et enfilez des lanières sur des pics en bois en piquant une extrémité puis l'autre comme un accordéon.
• Vous pouvez piquer six à huit lanières sur un pic en bois.
• Faites-les griller en les nappant constamment de marinade. Attention, ça grille très vite !

Boulettes de boeuf aux épices

4 PERSONNES **CUISSON : 5 MINUTES** **PRÉPARATION : 15 MINUTES**

500 g de boeuf à bourguignon
1 blanc d'oeuf
1 c. à soupe de gingembre en poudre
1 c. à soupe de cumin en poudre
1 c. à café de muscade en poudre
1 c. à café d'huile d'olive
ou de sésame
1 gousse d'ail hachée
sel et poivre
graines de sésame doré
POUR LA SAUCE
3 c. à soupe de sauce soja
(sucrée si vous trouvez)
1 c. à soupe de sucre blond
1 c. à soupe de mirin
ou vinaigre de riz

• Coupez la viande de boeuf en petits morceaux.
• Mettez les morceaux de boeuf, toutes les épices, le sel, l'ail, l'huile et le blanc d'oeuf dans le bol d'un mixeur et mixez jusqu'à obtenir une pâte qui colle bien.
• Roulez dans la paume de votre main une noix de pâte pour former une petite boule.
• Enfilez trois petites boules sur chaque petit pic en bois.
• Mélangez tous les ingrédients de la sauce et nappez-en les yakitori
(si vous manquez de sauce, vous pouvez doubler les proportions).
• Faites griller les yakitori en nappant de sauce ; ils doivent caraméliser. Parsemez de graines de sésame doré.



Recettes extraites du livre
«Régalade entre amis»
Par Bruno Doucet
Collection Larousse Tendance
160 pages, 17,90 €

LA RÉGALADE

Bruno Doucet est un jeune chef passé par Prunier, Pierre Gagnaire avant de devenir le second de Jean-Pierre Vigato chez Apicius. Depuis 2004, il a repris avec brio le déjà célèbre restaurant La Régalade à Paris (49 avenue Jean Moulin, 75014 Paris. Tél 01 45 45 68 58) où il a su imposer son style ainsi que sa cuisine de terroir raffinées, conviviale et chaleureuse, tant prisée du tout-paris people, politique et économique. Consacré Jeune talent 2006 par le Gault-Millau, Bruno Doucet s'impose comme le chef de file incontesté de la bistronomie parisienne.

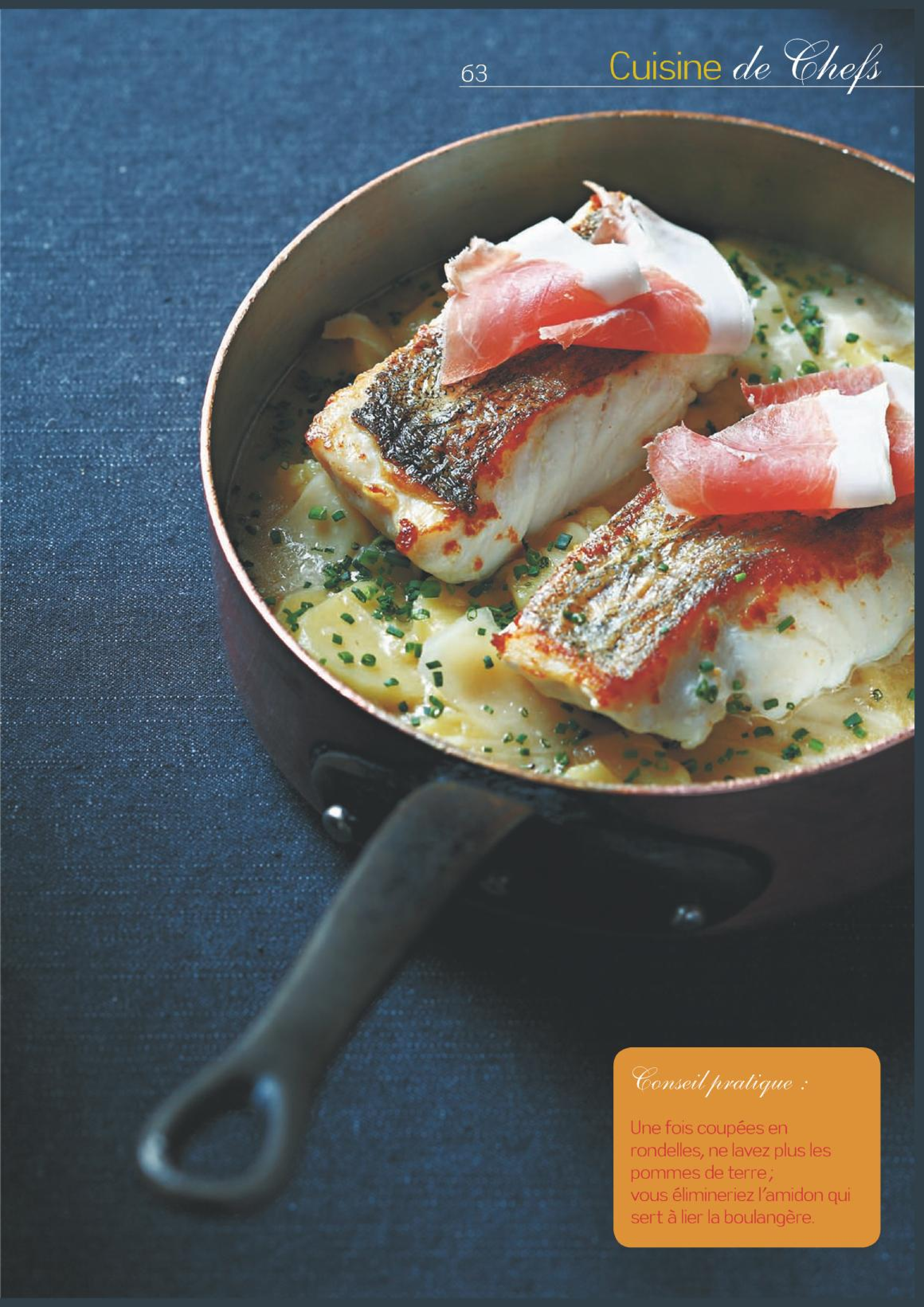
Boulangère de blanc de cabillaud au jambon d'Espagne

Si votre budget vous le permet, ajoutez de la truffe hachée avant de recouvrir les pommes de terre de comté ; vous obtiendrez un plat exquis.

POUR 4 PERSONNES | **CUISSON : de 50 à 55 minutes** | **PRÉPARATION : 25 min**

4 pavés de cabillaud assez épais, de 200 g chacun, sans arêtes
1 kg de pommes de terre charlottes
3 tranches de jambon d'Espagne, type Serrano ou Patanegra
50 g de vieux comté
2 oignons
1 gousse d'ail
80 g de beurre
1 branche de thym
1 feuille de laurier
20 cl de bouillon de volaille
1 cuill. à soupe d'huile d'olive
1/2 botte de ciboulette
fl eur de sel
sel et poivre du moulin

- Épluchez les pommes de terre, lavez-les, puis coupez-les en rondelles de 6 ou 7 mm d'épaisseur.
- Taillez la moitié du jambon en fi ne julienne et le comté en lamelles.
- Épluchez et émincez le plus fi nement possible les oignons et l'ail, puis faites-les suer environ 20 minutes, tout doucement et sans les faire colorer, dans un sautoir avec 60 g de beurre.
- Ajoutez les rondelles de pommes de terre, le thym et le laurier, mélangez bien, puis mouillez avec le bouillon de volaille, salez légèrement et laissez cuire de 20 à 25 minutes.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, versez le tout dans un plat à four, rectifiez l'assaisonnement, puis recouvrez de lamelles de comté et de julienne de jambon.
- Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6).
- Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer l'huile d'olive, puis faites cuire les pavés de cabillaud 3 minutes côté peau.
- Retournez-les, ajoutez le reste de beurre, puis passez la poêle au four 2 ou 3 minutes pour finir la cuisson.
- Lavez et ciselez la ciboulette. Passez le plat avec les pommes de terre au four 4 ou 5 minutes pour faire fondre le comté, puis disposez les pavés de cabillaud et le reste de jambon sur la boulangère de pomme de terre.
- Parsemez de ciboulette ciselée et de fleur de sel, puis servez très chaud.



Conseil pratique :

Une fois coupées en rondelles, ne lavez plus les pommes de terre ; vous élimineriez l'amidon qui sert à lier la boulangère.

Voici la terrine emblématique de La Régalade, celle qui vous confi rme que vous êtes à la bonne adresse car nous la servons à volonté en guise de bienvenue.

Terrine de campagne de La Régalade

POUR 1,5 KG DE TERRINE

PRÉPARATION : 25 min

CUISSON : de 2 h 35 à 2 h 50
REPOS AU FRAIS : de 24 à 48 h

1 kg de gorge de porc ; 400 g de foie de porc ; 2 gousses d'ail ; 1 oignon ; 1 botte de persil plat ; 25 cl de crème liquide ; 4 oeufs ; 20 g de sel ; 2 g de poivre du moulin ; crépines

• Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6). Coupez les viandes en morceaux de 4 ou 5 cm de côté.
• Épluchez les gousses d'ail et l'oignon et coupez-les en quartiers. Lavez et hachez sommairement le persil. Mettez le tout dans le bol d'un mixer et hachez grossièrement.
• Ajoutez la crème liquide, cassez les oeufs, salez et poivrez, puis mélangez à la spatule 3 ou 4 minutes, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
• Versez le tout dans une terrine, recouvrez d'une ou de plusieurs crépines, puis enfournez au bain-marie et laissez cuire 20 minutes.
• Baissez le four à 150 °C (therm. 5) et prolongez la cuisson de 2 heures 15 à 2 heures 30.
• Vérifiez la cuisson de la terrine, puis sortez-la du four. Laissez-la refroidir à température ambiante environ 1 heure, puis placez-la au réfrigérateur de 24 à 48 heures pour laisser aux arômes le temps de se développer.

Cette recette ultrasimple donne une viande d'une incroyable tendreté. Vous pouvez remplacer la marjolaine par du thym serpolet.

Carré de veau de Corrèze cuisiné à la marjolaine

4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : de 1 h 10 à 1 h 15

1 carré de veau de 1 kg ; manchonné + les parures ; coupées en petits morceaux ; 3 échalotes ; 1 botte de marjolaine ; fleur de sel de Guérande ; poivre du moulin ; 3 cuill. à soupe d'huile d'arachide ; 8 gousses d'ail ; 80 g de beurre

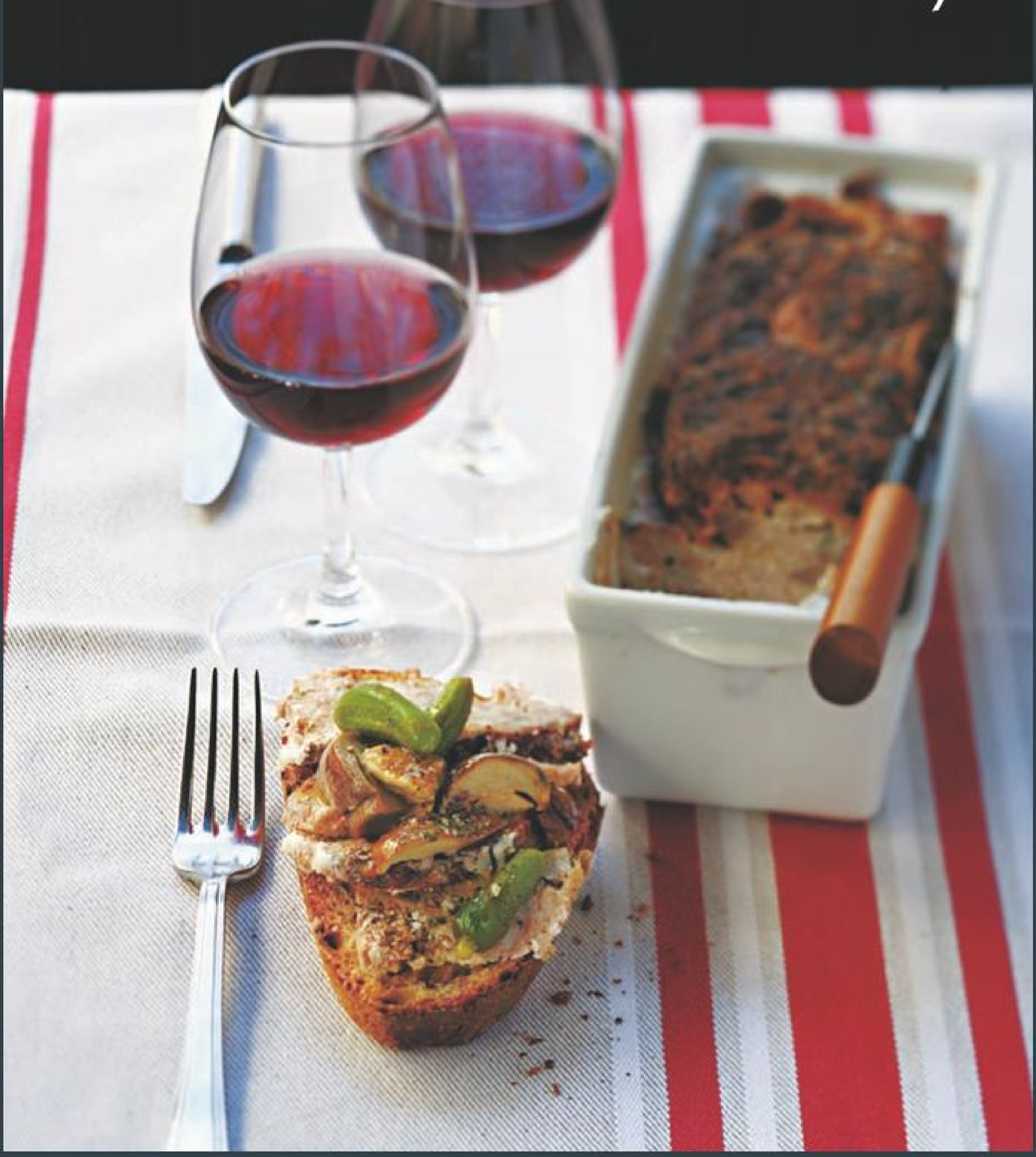
• Sortez la viande au moins 2 heures avant de la cuire.
• Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6).
• Épluchez et coupez les échalotes en six. Lavez et effeuillez la marjolaine. Frottez le carré de veau avec la fl eur de sel, le poivre et la moitié de la marjolaine.
• Dans une cocotte allant au four, faites chauffer l'huile, puis déposez le carré de veau et faites-le dorer sur toutes ses faces, tout doucement. Retirez-le et faites colorer les parures. Ajoutez les quartiers d'échalotes, les gousses d'ail en chemise et le reste de marjolaine, puis remettez le carré de veau dans la cocotte, enfournez et laissez cuire environ 25 minutes en arrosant fréquemment. Ajoutez le beurre coupé en petits dés et poursuivez la cuisson de 10 à 15 minutes, toujours en arrosant.
• Lorsque le carré est cuit, retirez-le de la cocotte et mettez-le sur une grille. Recouvrez-le d'une feuille d'aluminium et réservez-le.
• Dégraissez la cocotte aux trois quarts, puis enfournez à nouveau et finissez de faire colorer les parures 5 minutes. Sortez la cocotte du four et retirez les parures. Déglacez avec 20 cl d'eau froide et portez à ébullition. Laissez frémir le jus 10 minutes environ, puis passez-le au chinois.
• Coupez le carré de veau entre chaque côte et servez-le avec les parures dorées, le jus et la garniture.

Conseil pratique

La terrine est cuite lorsque la pointe d'un couteau plantée à coeur ressort presque sèche.

Suggestion du chef

Dégustez la terrine de campagne sur de grandes tranches de pain grillées, accompagnée de cornichons, de cèpes à l'huile, de girolles au vinaigre ou d'une compote d'oignon.



Voici une recette simple, dont la réussite dépend non seulement de la fraîcheur des fruits de mer, mais aussi de la cuisson des pâtes, qui doit être al dente.

Spaghettinis aux langoustines et aux palourdes, bouillon de coquillages à l'huile d'olive

POUR 4 PERSONNES **CUISSON : 30 minutes environ** **PRÉPARATION : 40 min**

480 g de spaghettinis frais
24 palourdes de Bretagne
20 langoustines très fraîches
1 gousse d'ail
1 échalote
20 g de beurre frais demi-sel
1 branche de thym
1 feuille de laurier
10 cl de vin blanc
1 botte de basilic
12 pétales de tomates séchées
15 cl d'huile d'olive
sel et poivre du moulin

• Lavez les palourdes à l'eau froide, puis égouttez-les. Pelez et écrasez la gousse d'ail. Épluchez et émincez l'échalote, puis faites-la suer 5 minutes, dans un faitout, avec le beurre, le thym, le laurier et l'ail.
• Ajoutez les palourdes, versez le vin blanc, couvrez et laissez cuire 4 minutes environ, jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent.
• Égouttez les palourdes en récupérant le jus de cuisson. Versez-le dans une casserole et faites-le réduire d'un tiers. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.
• Décortiquez les palourdes et les langoustines. Retirez bien les boyaux noirs des langoustines. Gardez quelques coquilles et quelques pinces pour la présentation. Lavez, effeuillez et ciselez le basilic. Coupez les pétales de tomates séchées en quatre.
• Mettez les pâtes à cuire 3 ou 4 minutes dans l'eau bouillante, puis égouttez-les. Faites-les refroidir à l'eau glacée et égouttez-les à nouveau.
• Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, puis déposez délicatement les langoustines et faites-les cuire doucement sur chaque face.
• Dégraissez légèrement la poêle, puis jetez-y les pâtes et faites-les sauter 2 ou 3 minutes.
• Ajoutez les tomates séchées, le basilic ciselé, les palourdes décortiquées et faites chauffer 2 minutes. Salez, poivrez, puis versez le tout dans un plat creux et disposez les langoustines.
• Dans le jus des palourdes réduit, versez le reste d'huile d'olive, puis mixez à l'aide d'un mixer plongeant. Rectifi ez l'assaisonnement et versez le bouillon obtenu sur les pâtes.
• Disposez les coquilles de palourde et les pinces de langoustine et servez, éventuellement accompagné de parmesan râpé.

Ce dessert vaut vraiment la peine qu'on s'organise un peu à l'avance pour le préparer ; le mariage subtil du chocolat et de l'orange et sa présentation raffi née ne vous décevront pas.

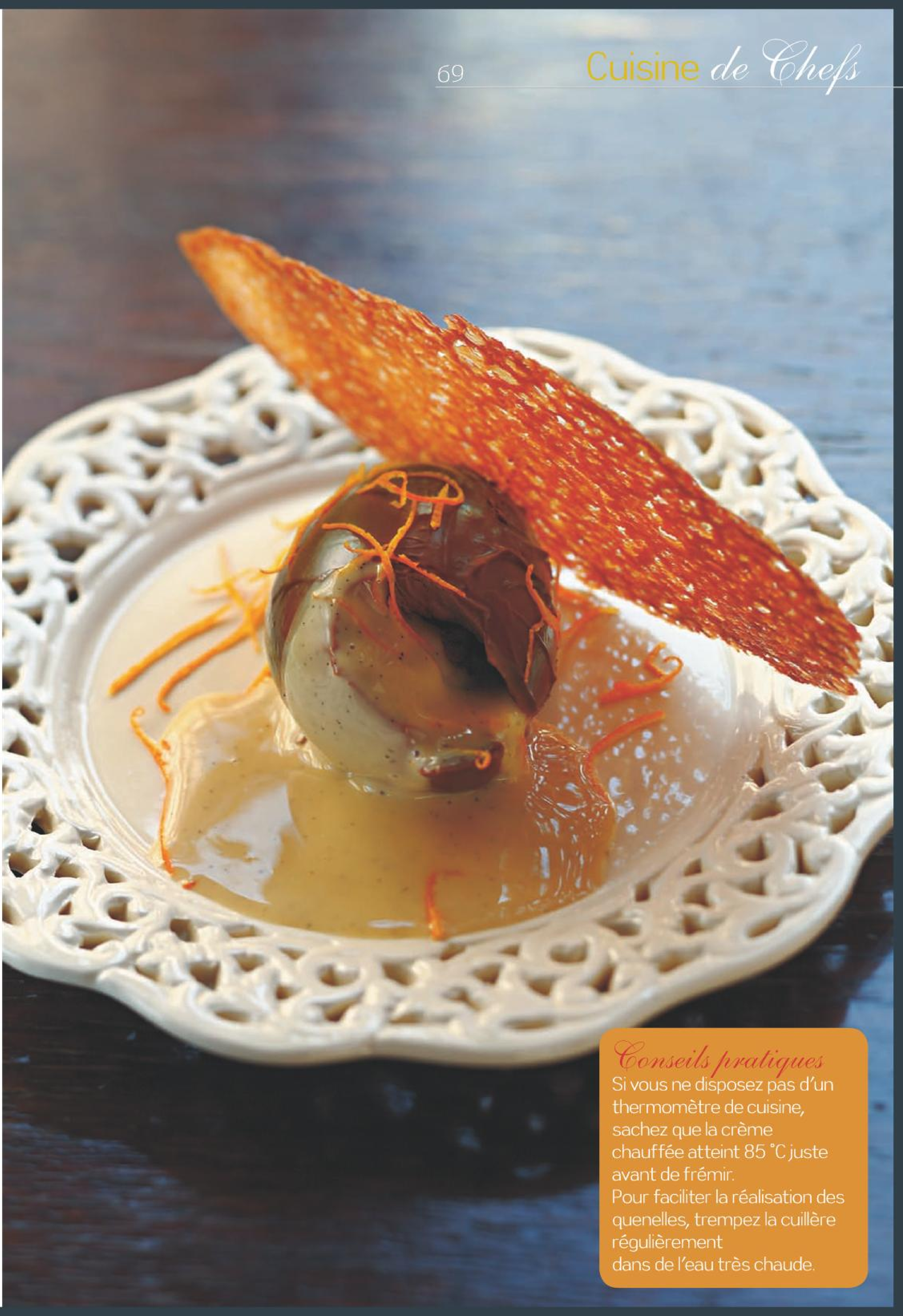
Quenelles de chocolat amer à l'orange, crème anglaise au thé Earl Grey

POUR 8 PERSONNES **CUISSON : 15 min environ** **PRÉPARATION : 20 min**

RÉFRIGÉRATION DE LA CRÈME AU CHOCOLAT : au moins 6 h
REPOS AU FRAIS DE LA CRÈME ANGLAISE : au moins 30 min

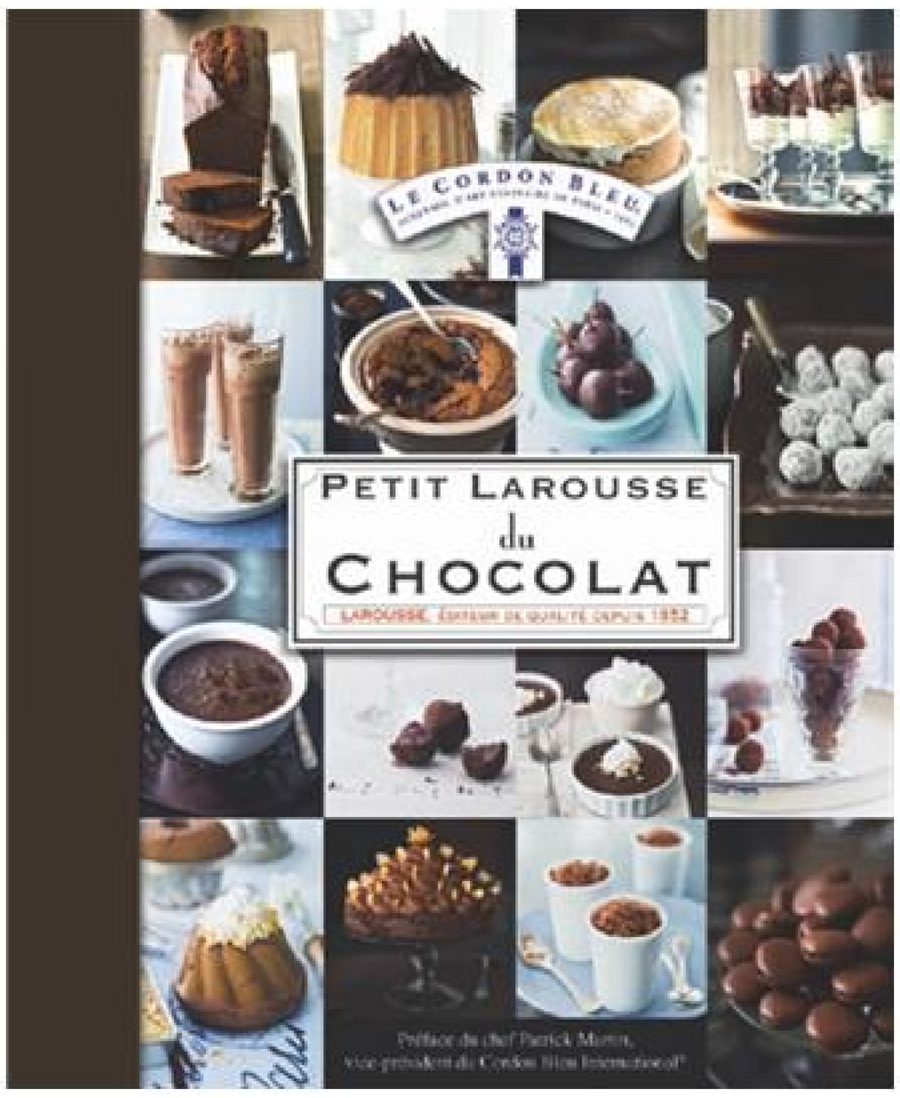
225 g de chocolat noir amer à 70 % de cacao
le zeste de 2 oranges
25 cl de lait
25 cl de crème liquide
3 jaunes d'oeuf
85 g de sucre en poudre
8 tuiles
Pour la crème anglaise au thé Earl Grey
25 cl de lait
1 sachet de thé Earl Grey
100 g de sucre en poudre
5 jaunes d'oeuf

• Hachez le chocolat, puis mettez-le dans une jatte avec la moitié des zestes d'orange.
• Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème liquide jusqu'à atteindre environ 85 °C. Dans une autre jatte, fouettez vivement les jaunes d'oeuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait chaud sur les jaunes blanchis, fouettez bien, puis remettez à cuire 2 minutes à feux très doux, sans cesser de remuer.
• Passez la crème obtenue au chinois sur le chocolat concassé et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
• Étalez la crème au chocolat dans un plat creux, puis placez au réfrigérateur au moins 6 heures.
• Préparez la crème anglaise au thé. Dans une casserole, portez le lait avec le sachet de thé à ébullition. Dans une jatte, fouettez vivement les jaunes d'oeuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez le lait bouillant et mélangez. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire 2 minutes, à feu doux, sans cesser de remuer. Passez la crème obtenue au chinois et laissez
refroidir.
• Mettez le reste des zestes d'orange dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition et faites blanchir 1 minute. Sortez la crème au chocolat du réfrigérateur, puis à l'aide d'une cuillère à soupe chaude, formez 8 quenelles de chocolat. Déposez-les sur des assiettes de service et recouvrez de crème anglaise au thé. Parsemez le tout des zestes d'orange blanchis et disposez une tuile sur chaque quenelle de chocolat. Servez aussitôt.



Conseils pratiques

Si vous ne disposez pas d'un thermomètre de cuisine, sachez que la crème chauffée atteint 85 °C juste avant de frémir.
Pour faciliter la réalisation des quenelles, trempez la cuillère régulièrement dans de l'eau très chaude.



Recettes extraites du
«Petit Larousse du chocolat»
Le cordon Bleu©
Préface du chef Patrick Martin
vice-président du Cordon Bleu International
éditions Larousse

Gâteau au chocolat et aux amandes

8 Personnes

cuisson : 40 minutes environ
refroidissement : 30 minutes

préparation : 30 minutes

POUR LE GÂTEAU AU CHOCOLAT et aux amandes
150 g de chocolat noir
170 g de beurre mou
115 g de vergeoise brune ou blonde
3 œufs
175 g d'amandes en poudre
35 g de sucre en poudre

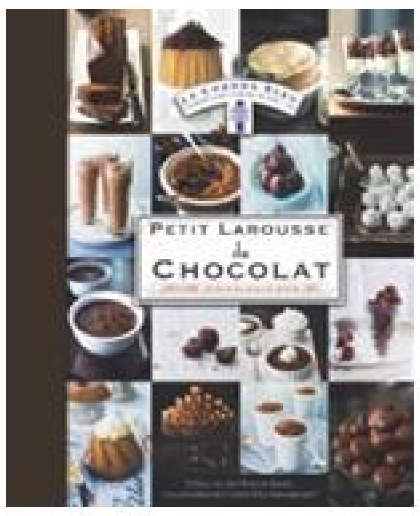
POUR LA CRÈME CHANTILLY
25 cl de crème liquide
Quelques gouttes d'extrait de vanille liquide
25 g de sucre glace

POUR LE DÉCOR
2 cuill. à soupe d'amandes effilées

- Préchauffez le four à 150 °C (therm. 5). Beurrez un moule à kouglof de 22 cm de diamètre.
- Préparez le gâteau au chocolat et aux amandes : hachez le chocolat noir et faites-le fondre au bain-marie. Battez le beurre et la vergeoise jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Séparez les jaunes d'œufs des blancs, et ajoutez les jaunes un par un dans la préparation au beurre, en mélangeant bien entre chaque. Incorporez ensuite les amandes en poudre, le chocolat fondu et réservez.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme, ajoutez-y le sucre et fouettez de nouveau pendant quelques secondes. Prélevez 1/3 des blancs, incorporez-les au mélange chocolaté, puis ajoutez délicatement le reste des blancs. Versez le tout dans le moule et faites cuire au four pendant 40 minutes, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau plongée au cœur du gâteau ressorte sèche. Laissez refroidir complètement avant de démouler.
- Préparez la crème Chantilly : montez la crème au fouet avec l'extrait de vanille. Quand la crème commence à épaissir, ajoutez le sucre glace et continuez de la monter jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Garnissez le gâteau de crème Chantilly et parsemez-le d'amandes effilées.

Astuces du chef :
pour monter plus facilement
la crème en chantilly, choisissez un bol assez profond
et réfrigérez-le avec la crème liquide 15 minutes avant. Si vous ne trouvez pas de vergeoise, vous pouvez aussi utiliser de
la cassonade ou du sucre roux.

Desse



Gâteau de maman

10 - 12 Personnes

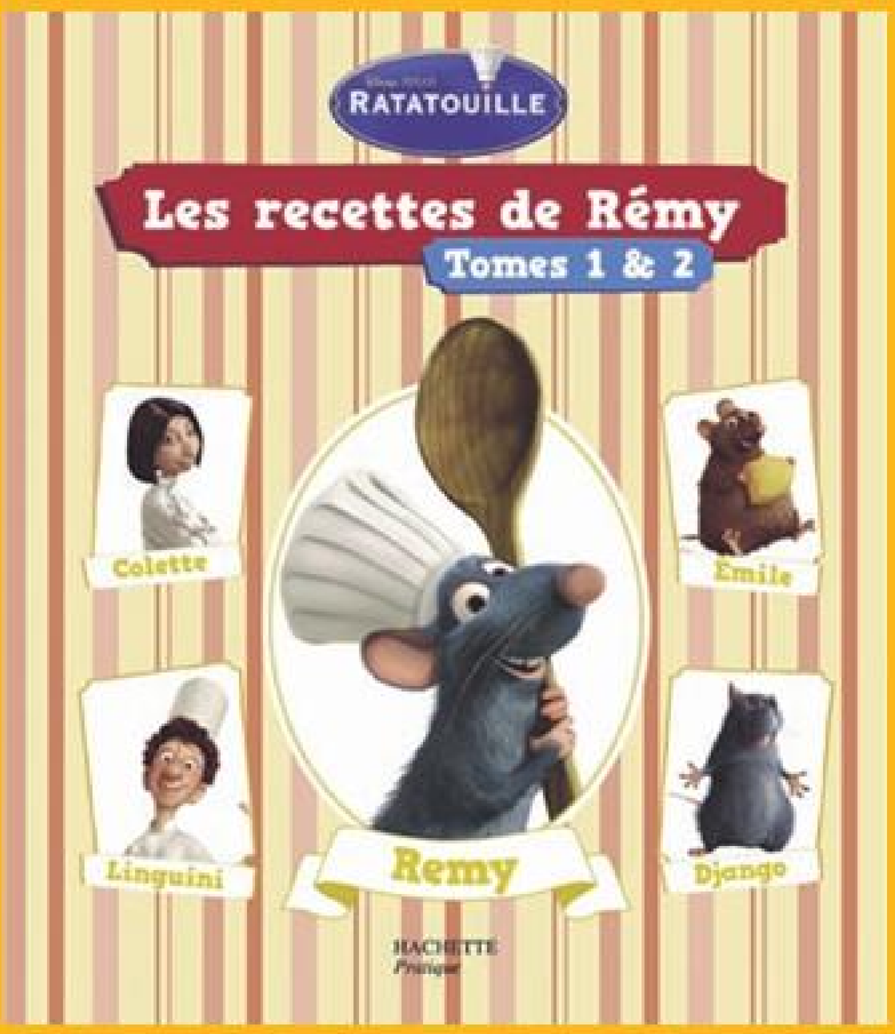
cuisson : 40 minutes environ
refroidissement : 30 minutes

préparation : 30 minutes

195g de chocolat noir
150g de beurre
6 oeufs
300g de sucre en poudre
95g de farine tamisée
1 cuillèreà soupe d'extrait de café

- Préchauffez le four à 160 °C (therm. 5-6). Beurrez un plat à gratin rond d'une capacité de 2,5 l.
- Hachez grossièrement le chocolat et faites-le fondre avec le beurre au bain-marie.
- Séparez les jaunes des blancs de 3 œufs. Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs avec les 3 derniers œufs entiers et 250 g de sucre, et fouettez jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. À part, battez les 3 blancs d'œufs en neige avec le reste du sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
- Incorporez délicatement le chocolat fondu au mélange jaunes d'œufs-sucre, puis les blancs d'œufs en neige. Ajoutez la farine tamisée, puis l'extrait de café. Versez le tout dans le plat à gratin.
- Placez le plat à gratin dans un plat plus grand contenant de l'eau chaude et faites cuire au bain-marie dans le four pendant environ 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que seul le milieu du gâteau reste tremblant. Retirez du four et laissez refroidir quelques instants avant de servir.

Astuce du chef :
pour obtenir de l'extrait de café,
faites infuser 80 g de café moulu dans 15 cl d'eau chaude.
Si nécessaire, vous pouvez ajouter l'équivalent de 1 cuillerée
à café de café soluble. Ce gâteau s'apprécie encore
mieux accompagné de fruits frais de saison.



Recettes extraites du livre :
«Coffret les recettes de Remy»
de Nicole Seeman
Photographe : Eric Fénot
Styliste : Delphine Brunet
Édition Hachette Pratique

Parce qu'il n'est jamais trop tôt pour bien faire, voici une sélection de recettes présentées par Rémy alias Ratatouille, pour les chefs de demain (et même d'aujourd'hui pour les plus doués).

Ratatouille touille touille

4 personnes | **cuisson : 1 heure** | **préparation : 40 minutes**

1 oignon
2 gousses d'ail
750 g de tomates pelées en boîte
1 aubergine
2 courgettes
2 poivrons
(si possible de couleur différente pour faire joli)
1 brin de thym
6 grandes cuillerées d'huile d'olive
un peu de sel

- Pèle l'oignon et coupe-le en 2. Pose les 2 moitiés à plat et coupe-les en fines tranches. Pèle les gousses d'ail et coupe-les en petits morceaux. Ouvre la boîte de tomates.
- Coupe la tige de l'aubergine puis coupe l'aubergine en gros cubes.
- Coupe les 2 bouts des courgettes puis coupe-les en gros cubes.
- Coupe la tige des poivrons et coupe-les en 2. Retire les graines blanches qu'il y a à l'intérieur. Coupe les poivrons en lanières.
- Mets 2 grandes cuillerées d'huile d'olive à chauffer dans une poêle. Verses-y les cubes d'aubergine et sale-les. Fais-les cuire pendant 5 minutes en remuant pour qu'ils cuisent de tous les côtés.
- Mets-les de côté dans un plat. Dans la même poêle, fais cuire de la même façon les cubes de courgette puis les lanières de poivron, en ajoutant de l'huile si besoin.

- Fais ensuite chauffer 2 grandes cuillerées d'huile d'olive dans une cocotte.
- Verses-y les tranches d'oignon. Sale-les. Fais-les cuire pendant 5 minutes en remuant bien. Ajoute les tomates, l'ail, le thym et tous les autres légumes.
- Sale et poivre le tout. Mélange bien. Couvre la cocotte et laisse cuire pendant au moins 1 heure en remuant de temps en temps. Ça doit faire de petites bulles.

Mon conseil de p'tit chef

Tu peux manger la ratatouille chaude ou froide. Elle se garde 2 jours au frigo.

Des kids

Crumble banana–coco

4 personnes **cuisson : 30 minutes** **préparation : 20 minutes**

80 g de beurre (environ un tiers d'une plaquette de 250 g)
1 verre à moutarde de farine (100 g)
1/2 verre à moutarde de sucre en poudre (100 g)
1 verre à moutarde de noix de coco en poudre (60 g)
1 citron
5 bananes

• Fais chauffer le four à 180 °C (th. 6). Coupe le beurre en petits morceaux et mets-les dans un grand bol.
• Ajoute dans ce bol la farine, le sucre et la noix de coco. Mélange le tout avec les
doigts jusqu'à ce que le mélange soit un peu sableux.
• Coupe le citron en 2 et presse-le. Retire la peau des bananes et coupe-les en rondelles.
• Étale les rondelles dans un plat qui va au four et verse le jus de citron dessus. Ensuite,
recouvre les bananes de petits morceaux de pâte.
• Mets le plat au four pendant 30 minutes. Sors-le du four.
• Laisse le crumble refroidir un peu avant de le manger.

Cake au boursin, à la mimolette et aux noix

4 personnes **cuisson : 40 minutes** **préparation : 20 minutes**

1 verre à moutarde de cerneaux de noix (80 g)
2 verres à moutarde de farine (200 g)
1 sachet de levure chimique
3 oeufs
1/2 verre à moutarde de crème liquide (10 cl)
1/2 verre à moutarde d'huile (10 cl)
2 verres à moutarde de mimolette râpée (100 g)
1 Boursin à l'ail et aux fines herbes
un peu de sel

• Fais chauffer le four à 180 °C (th. 6). Casse les noix en petits morceaux avec les doigts.
• Mélange la farine avec la levure dans un bol.
• Casse les oeufs et mélange-les avec la crème dans un autre bol.
• Verses-y petit à petit la farine tout en mélangeant. Quand tout est bien mélangé, ajoute l'huile et mélange encore.
• Ajoute du sel et goûte pour voir s'il y en a assez. Ajoute enfin la mimolette râpée, le Boursin émietté et les noix. Mélange le tout.
• Verse cette pâte dans un moule à cake anti-adhésif. Mets le moule dans le four 40 minutes. Sors le cake du four et laisse-le refroidir quelques minutes.
• Pose une assiette sur le cake et retourne-le pour le démouler, puis remets-le à l'endroit.
• Mmm... C'est prêt !

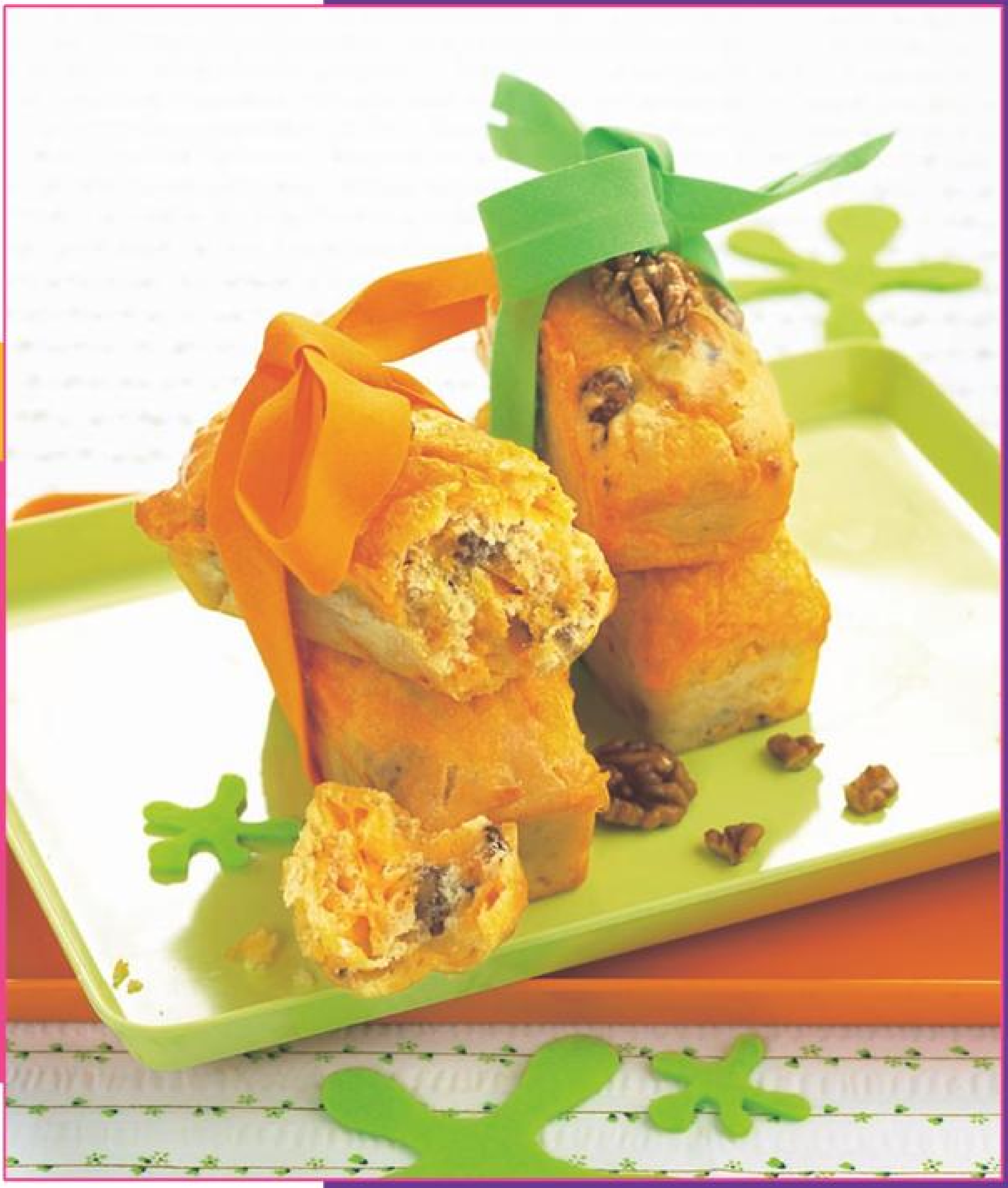
Recettes extraites du livre :
Coffret les recettes de Remy
de Nicole Seeman
Photographe : Eric Fénot
Styliste : Delphine Brunet
Édition Hachette Pratique

Mon conseil de p'tit chef

Tu peux faire la même recette avec des pommes, pelées et coupées en morceaux, c'est super bon !

Mon conseil de p'tit chef

Pour emporter ton cake en pique-nique emballe-le entier dans du papier d'aluminium et découpe-le sur place.



Une pointe de magie, une touche de gourmandise, une note de créativité ...
Chez Alice Délice, faites vos cadeaux "sur mesure" pour tous les goûts et tous les prix !

rubrique réalisée avec
alicedelice.com

Alice Délice

Ludique et pratique

5

1

2

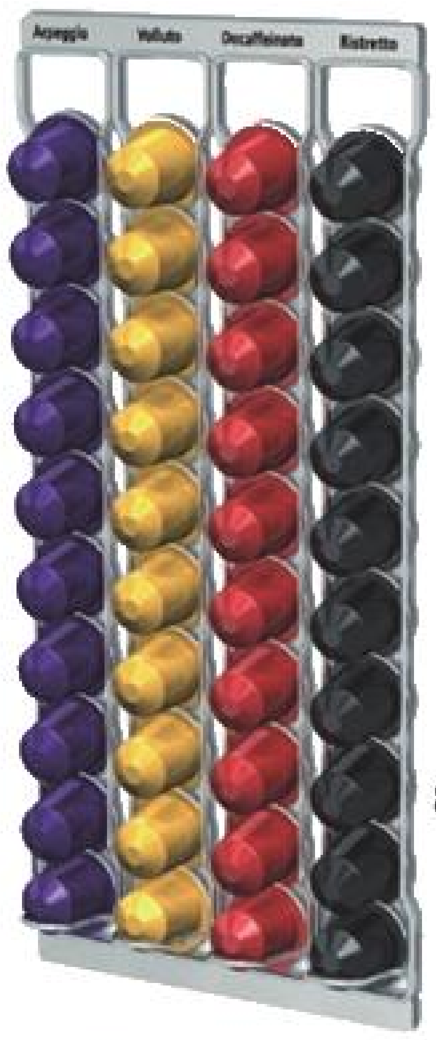
3

4

1•Muffin box - Marabout - Vous connaissez évidemment le muffin ? Cet adorable petit cake gonflé dont on ne fait qu'une bouchée. Ce coffret contient 9 petits moules en silicone et un livre de 34 recettes. Trucs et astuces pour mieux le préparer et l'accompagner, vous y trouverez des recettes classiques (comme le muffin au chocolat) ainsi que des recettes plus originales (le muffin citron/pavot par exemple). 15,90€ **2•Plat à clafoutis 26cm** - Emile Henry - Lignes fines, couleur tendance... Ce plat en émail extrèmement dur résiste à tout : vous pouvez couper directement dans le plat, le mettre au congélateur, au four, au micro-ondes, au lave-vaisselle ... Chaque pièce est contrôlée manuellement, afin d'assurer une qualité constante. 19,90€ **3•Coffret "Petite blibliothèque" Pâtisserie** - Hachette - Choisissez votre dessert dans votre bibliothèque sucrée ! Elle contient 8 livres de 28 recettes classées par ordre alphabétique et savoureusement illustrées. Desserts aux fruits, verrines et entremets, tartes crumbles et clafoutis, tout chocolat, biscuits et friandises, gâteaux de fêtes, desserts glacés et goûters, de nombreux délices sucrés seront à portée de main... 20,90€ **4•Balance** - Salter - Belle et précise, la balance du futur est arrivée. Son design sobre et actuel, ses lignes parfaites et douces et sa couleur blanche en font un accessoire indispensable dans la cuisine. Avec une capacité allant jusqu'à 3 kg et avec une précision au gramme près, vous ne pourrez plus rater aucune préparation ! Son écran électronique vous permet une lecture et un affichage clairs. 24,95€ **5•Pèle pomme Matt Black** - Alice Délice - Attention série très limitée !!! Le célèbre pèle-pomme revient pour une série très limitée et change de couleur : noir mat. Finie la corvée d'épluchage ! Quelques coups de manivelles suffisent pour obtenir des pommes parfaitement épluchées et découpées en fines tranches. 27,50€ **6•Coffret "Secrets de crèmes"** - Alice Délice - Grâce à ce kit complet, vous n'aurez plus aucune excuse : impossible de rater le délicieux croustillant du dessus qui fait toute la différence ! Ce nécessaire à crème brûlée est présenté dans un beau coffret cadeau. 35,00€ **7•Moule entrelacs** - Silikomart - Scrapcooking, la marque montante de la cuisine créatrice et novatrice, vous propose ce moule à manqué en silicone, parfait pour réaliser un gâteau aux motifs dignes des plus grand pâtisserie. Ce moule est livré avec un cerclage pour une plus grande rigidité. 19,95€ **8•Moule Tatin** - Emile Henry - Retrouvez la saveur originale de la tarte Tatin ! Avec ce moule en céramique Flame "tout en un" vous faites d'abord cuire le caramel directement sur la flamme, ensuite, ce moule passe au four pour la cuisson finale. 45,95 €

6

7



8

Pour s'équiper...

9

12

13

14

10

11

15

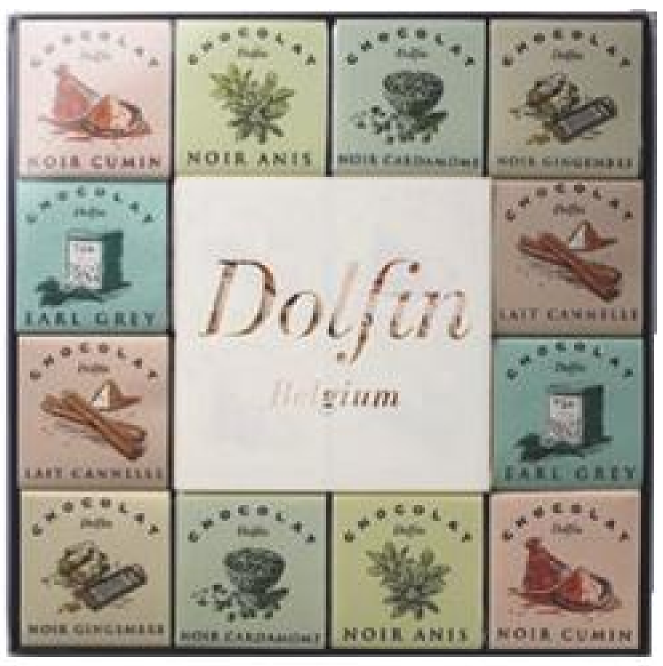
8•Support capsule Nespresso - N2J - Voici un support à capsules Nespresso original ! Vous pouvez le positionner n'importe où sans avoir à percer de trou. Il peut accueillir jusqu'à 40 capsules. 25,95 € **9•Robot Artisan -Kitchen Aid** - Pour les passionnés de cuisine, KitchenAid a développé l'Artisan, le robot de cuisine multifonction. Une combinaison parfaite de l'efficacité, de design et de la robustesse. 539,95€ **10•Coffret Terrine + Sonde Foie gras** - Alice Délice - Dans ce coffret, vous avez tous les outils pour confectionner un foie gras digne des plus grands : une terrine en porcelaine blanche d'une contenance de 500 g avec son couvercle et une thermo-sonde, indispensable pour réussir la délicate cuisson de ce mets de fête ! 29,90€ **11•Farine à brioche** - Farinelle Idéale pour faire une vraie brioche maison et épater les amis ! Prête à l'emploi, cette farine s'utilise avec une machine à pain ou manuellement. Il suffit d'ajouter de l'eau ! 6,50€ **12•Bora Bora** - Bodum -Design et pratique, théière à piston, double paroi, filtre en inox brillant, 1.0 l. 129€. **13•Machine à pain/ cuiseur à riz** - Riviera & Bar - Quel plaisir d'être réveillé le dimanche matin par la délicieuse odeur du bon pain fait maison ! Cette machine à pain et cuiseur à riz et céréales deviendra très vite un allié de taille pour vos préparations. Cette machine est livrée avec un livret de 35 recettes ! 179,95€ **14•Poubelle 30l Matt Steel** - Brabantia - La poubelle «Touch bin®» s'ouvre par simple pression sur le couvercle. Garantie : dix ans 139,90€ **15•Nespresso M100 auto rouge velours** - Magimix - Ses lignes audacieuses révèlent un modèle compact, totalement dédié à l'art de l'espresso sous toutes ses formes. Facile à utiliser, avec Nespresso M100 vous obtiendrez un café parfait tasse après tasse. Vous pourrez ainsi jour après jour, appréciez la qualité exceptionnelle des 12 grands crus. 180,00€.

Pour se régaler...

1

2

4



5

1•Coffret découverte 7 sucres - Quai Sud - Les sucres aromatisés de la marque Quai Sud sont tous des sucres de canne naturels et non raffinés. Ils sont parfumés avec des huiles essentielles et arômes de fleurs naturels ou des fruits. Découvrez 7 sucres de canne, des plus osés aux plus sages présentés dans leur coffret en bois. 18,90€ **2•Diamant de sel et sa râpe** - Kerex - Formés il y a plus de 260 millions d'années et vierges de toute pollution. Les diamants de sel sont délicatement extraits à la main au coeur des montagnes de l'Himalaya, dans les mines de Khewra. Frottez-les contre la râpe en métal : vous obtiendrez une poudre d'un joli rose pailleté, pour assaisonner et décorer votre cuisine. Effet et originalité garantis. 11,95€ **3•Trio sonate** - Le Père Pelletier - Voilà une idée originale pour ranger vos flacons préférés. Ce support accompagné de trois jolies petites bouteilles pyramidales d'huile d'olive vierge extra, de vinaigre balsamique et de vinaigre à la framboise se glissera discrètement dans votre cuisine. 26,00€ **4•Panaché 48 carrés** - Dolfin - Véritable incitation à la gourmandise, le napolitain carré est le Petit Plaisir Parfait, l'instant de bonheur à répéter au gré de ses envies. Cet assortiment est composé de 48 carrés gourmands. 12,00€ **5•Fondue bayadère** - Mastrad - Laissez-vous entraîner dans un tourbillon de chocolat ... Cet ensemble à fondue au chocolat est idéal pour 4 à 6 personnes. Versez du chocolat fondu encore chaud dans le bol en céramique, le trépied en inox est équipé d'une bougie chauffe-plat qui le maintient à bonne température 2 à 3 heures. Avec les pics, trempez dans le chocolat, fruits frais, guimauves, bonbons, gâteaux, fruits secs, brioches... 20,00€ **6•Coffret 4 sirops** - Alice Délice - «J'ai descendu dans mon jardin pour y cueillir... des sirops». Coquelicot, violette, rose, fruits des bois... des parfums naturels exaltants qui créent la surprise pour votre palais. 12,90€

6

3

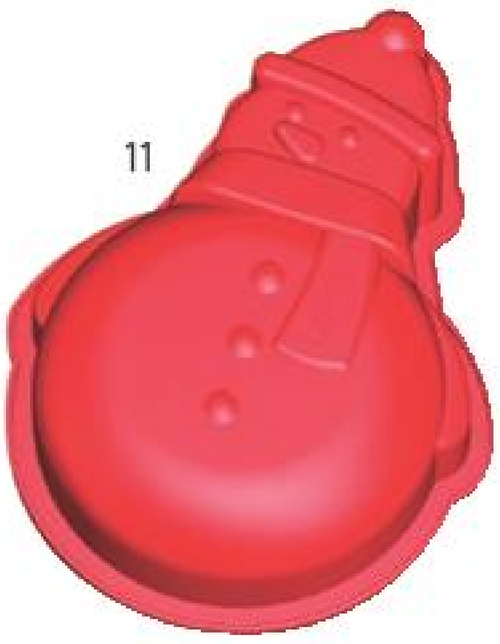
7

Pour les p'tits gourmands ...

8

9

10



11

12

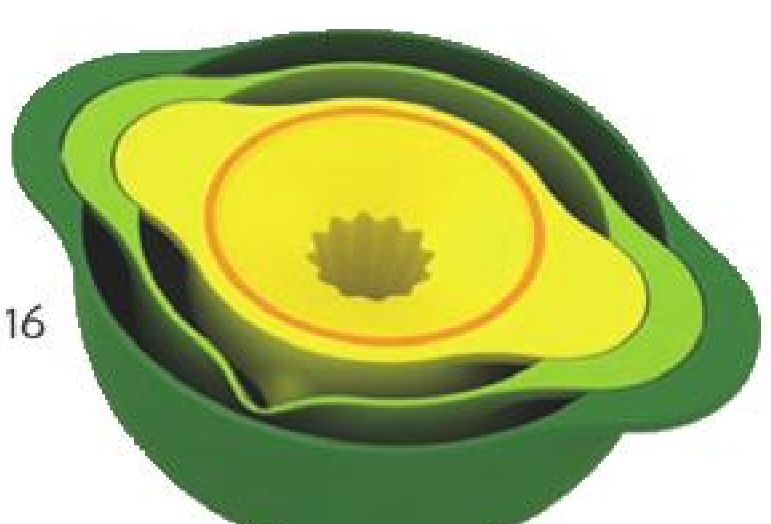
7•Set 10 découpoirs - Mastrad - Regarder maman faire la cuisine, ça donne des idées! Les enfants vont pouvoir s'y mettre avec ces 10 minis découpoirs non coupants. 3,50 € **8•Machine à barbe-à-papa rétro** - Sabatier - Épatez les petits... et même les plus grands ! Design rétro, d'une utilisation simple et d'un entretien aisé, cet appareil réalise en quelques instants de délicieuses barbes à papa. Les éléments chauffants sont à quartz pour une chaleur uniforme et rapide.68,50 € **9•Sucre pour barbes-à-papa** - lagrange - Ce sucre spécial pour barbes-à-papa vous permettra de créer, réaliser et réinventer ces friandises que l'on retrouve dans toutes les fêtes foraines. 11,00 € **10•L'école des gourmets** - Sentosphère - Avec L'école des gourmets, faites découvrir la cuisine moléculaire à vos enfants. Ce laboratoire de gastronomie développera l'imagination des enfants en cuisine. 35,00 € **11•Moule silicone bonhomme de neige** - Lékué - Préparez de savoureux gâteaux en forme de ... bonhomme de neige! Ce moule en silicone rouge aux formes originales saura ravir vos enfants. 17,95 € **12•Tablier cœur** - Typhoon - Cet adorable tablier au motif coeur est très pratique avec sa poche sur le devant. Sa bretelle réglable vous permet de l'adapter aux enfants de tous âges. 11,90 €

Pour étonner

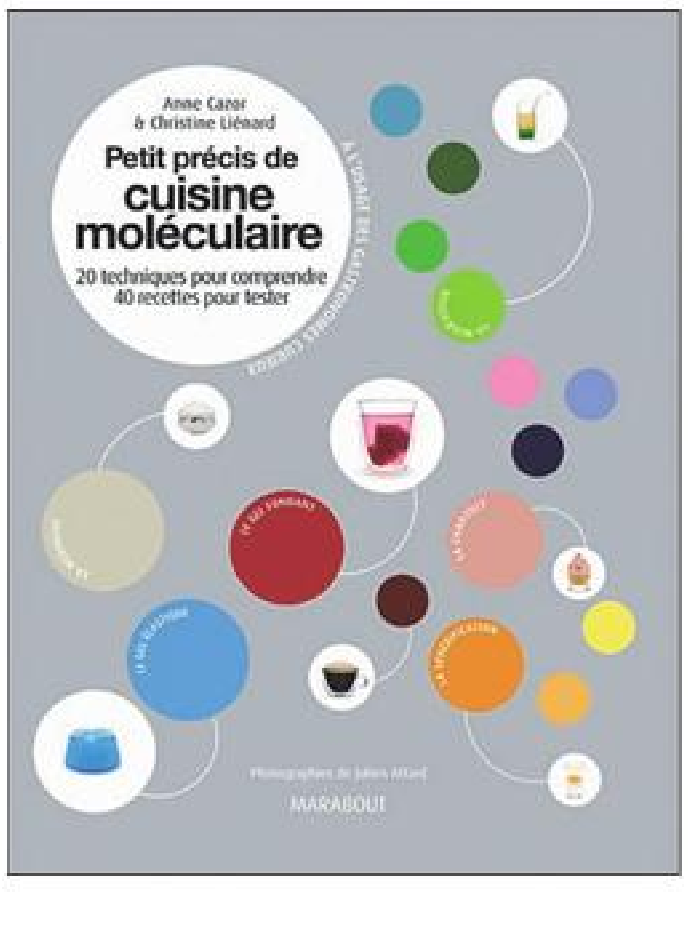
13

14

15



16



17

13•Shaker à vinaigrette Emulstir - Karis - Il suffit de presser la manette pour obtenir une sauce parfaitement liée. L'hélice verte, à l'intérieur, adopte une forme originale et va jusqu'au fond du bocal pour un mélange optimal de vos préparations. Pratique, simple et design ! 18,95€ **14•Tartineur** - Opinel - Ajoutez à vos petits-déjeuners une note de gaieté et de couleur. Ce tartineur aux couleurs printanières dispose d'une lame en acier inoxydable de 6,5 cm à bout rond. 8,95€ **15•Set 4 tasses fusion noir** - Asa - Ces gobelets en porcelaine seront parfaits pour servir d'onctueux expressos ou de chics verrines ! Jolies courbes et design élégant ...9,95€ **16•Set Nest3** - Zak - Pratique et malin le rangement trois en un ! Voici un set très astucieux composé d'un presse-agrumes, d'un bol avec bec verseur et d'un petit saladier. Ces trois pièces complémentaires s'emboîtent parfaitement. 29,95€ **17•Petit précis de cuisine moléculaire** - Marabout - Un livre à la pointe de la technologie culinaire ! C'est à travers 20 techniques et 40 recettes que Christine Liénard et Anne Cazor vous font découvrir la cuisine moléculaire. pour chaque technique, vous trouverez une explication simple et claire du mécanisme scientifique engagé ainsi que deux applications culinaires simples, ludiques et originales. Une fois devenu un expert en la matière, vous pourrez, à votre tour, inventer et créer de nouvelles recettes pour la cuisine moléculaire ! 15,90€

Pour Lui...

5

1

6

2

7

3

4

8

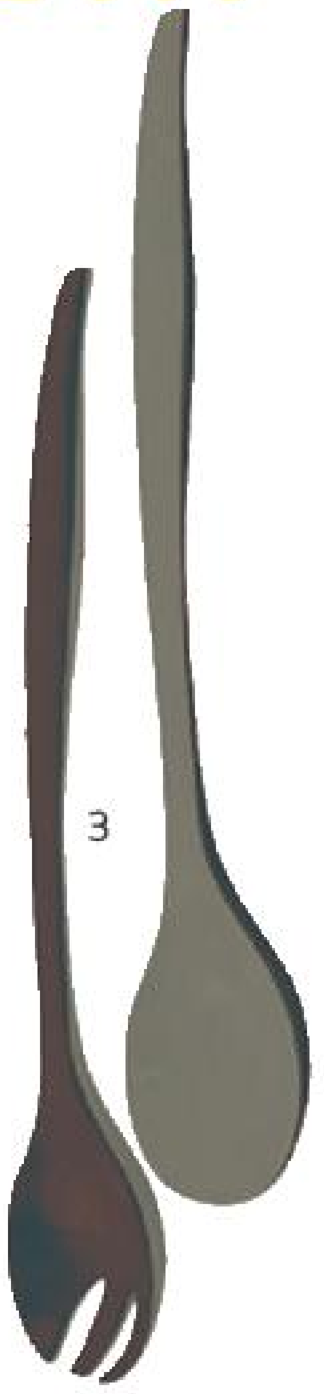
1•Moulins Reverso - Peugeot - Complètement ... renversant !! Depuis près de 160 ans, le moulin Peugeot est la référence dans les cuisines des plus grands chefs. Design, ce moulin manuel couleur anthracite de petite taille se veut élégant, pratique et discret sur votre table. Sa mouture réglable sur 6 positions permet à chacun d'assaisonner selon ses envies. Mais le grand + de ce produit est sans doute sa propreté : aucun résidu de poivre ou de sel ne se déverse sur votre nappe lorsqu'il est en position verticale. 35,00€ **2•Tire bouchon Matt Steel** - Brabantia - Sa facilité d'utilisation saura vous séduire ! Le corps extra large et la poignée rotative avec revêtement Soft Touch de ce tire-bouchon vous assurent une excellente préhension. Quasiment universel, il convient pour tous types de goulot. 15,90€ **3•Couteau d'office en céramique** - Kuhn Rikon - Ce couteau est fabriqué en oxyde de Zirconium, un matériau céramique de haute qualité, développé dans le domaine des techniques médicales et spatiales. Il offre une précision et une propreté de découpe incomparables. D'ailleurs, la dureté de la lame est presque égale à celle du diamant !62,95€ **4•Thermomètre à vin** - Menu - Attention, cette montre n'indique pas l'heure ! Objets d'inspiration et de design, les ustensiles de la collection Menu® surprennent ! Ce thermomètre à vin tactile témoigne de l'élégance de cette collection. 27,95€ **5•The Lounge Cocktail Box** - Alice Délice - Pina Colada, Mojito, Mango Daïquiri... Retrouvez dans cet élégant coffret tous les ustensiles pour réaliser 1001 cocktails ! Un shaker en acier inoxydable de 50 cl, un doseur à alcool en acier inoxydable, 4 verres à cocktail designs de 15 cl et un livret de 8 recettes composent ce coffret. 29,90 € **6•Set 4 verres** - Chef et sommelier - Dégustez tous vos spiritueux grâce à cet adorable service composé de 4 verres. Avec une cheminée rétrécie, ils vous permettront de réguler l'alcool qui se dégage de vos boissons et ainsi, d'éviter toute sensation de brûlure du nez sans en altérer les propriétés olfactives. 34,00€ **7•Rafraichisseur argent** - Screwpull - Fini les bouteilles de Champagne tièdes ! Sortez ce rafraîchisseur de votre congélateur et habillez votre bouteille de ce drap argenté. Il maintiendra vos boissons au frais. Design et élégant, il accueille volontiers toutes les bouteilles de 75 cl. 14,95€ **8•Set expresso outdoor** - Handpresso - Après l'ordinateur portable, vous risquez de très vite adopter la petite machine à expresso portable ! Où que vous soyez, offrez vous un bon café. La simplicité d'utilisation de cette machine à expresso vous surprendra. Placez la capsule dans la machine Handpresso, ajoutez l'eau chaude de la bouteille thermo isolante, pompez jusqu'à la pression souhaitée, ouvrez et savourez ! 149,95€

1

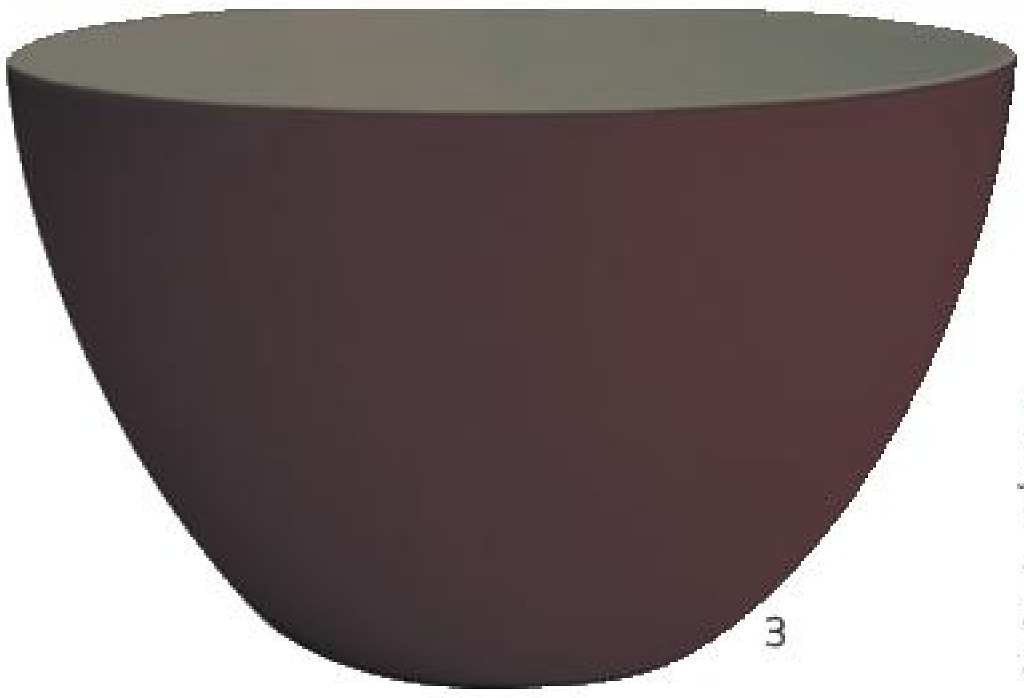
Pour Elle...

2

5



3



3

4

1•infuseur fleur de thé - william bounds - Ce joli infuseur fleur de thé vous permet de préparer votre thé en beauté. Il suffit d'insérer le thé en vrac dans la cloche en acier puis de refermer avec la capsule en silicone. Une fois votre thé prêt à déguster, déposez délicatement la fleur de thé sur le petit plateau en silicone. 9,95€ **2•Coffret Verrines d'un soir** - Alice Délice - Créer, innover, surprendre. N'est ce pas là le concept de la verrine? Ces 6 petits verres et leurs petites cuillères accueilleront vos nombreuses idées pour une cuisine inventive et savoureuse ! 15,00€ **3•Saladier et couverts chocolat/taupe** - zak - Très «classe», ce saladier au format familial crée par Zak! Design fera honneur à votre table. Salades élaborées ou classique salade verte seront, à coup sûr, mises en valeur dans ce joyau. 17.95€ et 8.95€ **4•Chariot Moka Flora** - Reisenthel - Le roi de la transformation ! Ce chariot se met en quatre pour vous ! En deux minutes il se transforme en une petite pochette de rangement. 19,90€ **5•Siphon espumas** - Mastrad - Vous en rêviez ? C'est le moment d'y succomber ... D'une capacité de 0,5 litres, ce siphon permet de réaliser de savoureuses préparations chaudes ou froides. Espumas au safran, mousse de fruits ou de légumes ... vous allez vite vous prendre au jeu et réinventer la définition de la cuisine ! Livré avec 2 douilles, il s'entretient à la main ou au lave-vaisselle. 79,90€ **6•Mini bols japonais** - Emile Henry - Ce petit bol japonais vous permettra de servir sorbet, thé, crumble ou encore moelleux au chocolat dans un décor sobre et chaud. Sa matière en céramique lui confère qualité et résistance. Il passera donc sans problème du congélateur au four préchauffé ou dans votre micro-ondes. 4,00€ **7•Coffret mini cocottes** - Hachette - Dans ce coffret vous trouverez un livre de 34 recettes, signées José Maréchal et deux adorables petites cocottes noires signées Emile Henry, pour mettre en application tous les bons conseils qui vous sembleront astucieux dans ce livre ! 24,90€

6

7

Tous ces produits sont disponibles en ligne sur www.alicedelice.com ainsi que dans les 8 boutiques (adresses sur le site)

CORNUFÉ ALBERTINE ★ 4 980 € TTC

www.lacornue.com • www.cornufe.com

Artwork : www.delphinechianucci.com - Photo non contractuelle